sale&pepe

SALEPEPE.IT

NOVEMBRE 2020 - € 3,90

ARROTOLATO DI MAIALE CON ZUCCA E CASTAGNE

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 33 - Mensile - PT(Cont) € 7,50 - Lux, Belgio, Francia, MC, Côte d'Azur € 8,00 - Svizzera CHF 9,00 - Svizzera C.T. CHF 8,50 - Germania € 10,00 - USA $ 15,00

Stile Italia Edizioni



IN EDICOLA IL 20 OTTOBRE 2020

Castagne e zucca
In sfiziose interpretazioni dolci e salate

Pranzo in trattoria
Storia e ricette di una meta pop, sempre attuale

Carne d'autunno
I tagli del manzo danno il meglio in piatti succulenti

Seducenti brownies
Le mille versioni di un impasto semplice e goloso

Paglia e fieno con ciccioli di castagne e crema di verze (pagina 53); pranzo d'autunno in campagna (pagina 70); biscotti al grano saraceno con dulce de leche (pagina 113). In copertina, arrotolato di maiale con zucca e castagne (pagina 99, ricetta C. Compagni, foto L. Spinelli).







Sommario *novembre*

RUBRICHE









HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

AURORA MAZZUCCHELLI CUOCO IL PADRE, SFOGLINA LA MADRE, È LA CHEF DEL RISTORANTE DI FAMIGLIA A SASSO MARCONI (BOLOGNA) DOVE LAVORA CON I FRATELLI. DOPO AVER IMPARATO I SEGRETI DELLA CUCINA EMILIANA E LAVORATO CON CHEF INTERNAZIONALI, HA OTTENUTO LA STELLA MICHELIN ED È MEMBRO DI JRE DAL 2008. A PAGINA 24

WALTER E MASSIMILIANO BARTOLOMEI GUIDANO L'AZIENDA VINICOLA MARCHIGIANA CIÙ CIÙ. PER LORO IL VINO È L'ESPRESSIONE AUTENTICA DEL TERRITORIO, NASCE DALL'ESPERIENZA E DAL RISPETTO DELLA NATURA. A PAGINA 33 WALTER CI GUIDA NELLA SCELTA DEI VINI PER ROBUSTI PIATTI DI CARNE.

LUCA IACCARINO GIORNALISTA GASTRONOMICO, COLLABORA CON MOLTE TESTATE. VIAGGIA, ASSAGGIA, RECENSISCE RISTORANTI E SCRIVE LIBRI A TEMA. IN QUESTO NUMERO CI PORTA LUNGO LA PENISOLA A SCOPRIRE LA CULTURA DELLE TRATTORIE (DA PAGINA 10).

indice delle ricette

NOVEMBRE 2020

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Primi e piatti unici

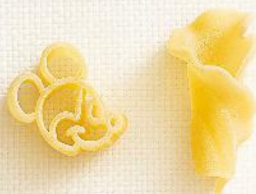
Secondi

Contorni, verdure, salse e confetture

Dessert e bevande





L'ITALIA nelle sue forme più belle








Scopri tutte le forme della pasta su **dallacostalimentare.com** 



La tavola bianca

COSÌ SI CHIAMA LA CUCINA DELLA LIGURIA D'ALPEGGIO. NIENTE COLORI (DA CUI IL NOME), INGREDIENTI POVERI E TANTO, TANTO SAPORE

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini, foto del piatto di Francesca Moscheni, in cucina Claudia Compagni

C'è un lembo di Liguria, dove la cucina che tutti conoscono, scompare per lasciare il posto a un'altra tavola, arcaica e pastorale, unica nel suo genere, dove anche le ricette che ne derivano non hanno varianti o imitazioni. Questo lembo di terra all'estremo Ponente della Regione, dominato dalle Alpi Liguri e Marittime, unisce le valli Arroscia, Argentina, Nervia, Tanaro e il territorio di Briga, unendo Italia e Francia, Liguria e Piemonte. La transumanza agricola e pastorale che ha caratterizzato questi posti in passato, ha unito le popolazioni della montagna ligure, del Cuneese e delle valli occitane, creando una singolare gastronomia.

Una vera e propria cultura alimentare dove il basilico non è presente perché, per ovvie ragioni di altitudine, non può crescere, e dove il mare, ancora abbastanza vicino, non può però portare la sua influenza. L'agricoltura è stata di sussistenza: farinacei, patate, porri, rape, legumi, aglio e cavoli. Ingredienti poveri che, insieme a erbe spontanee, castagne, noci e latticini, hanno completato l'alimentazione degli abitanti di queste valli. La necessità di cucinare in alpeggio e la bravura delle donne di trasformare nelle malghe i pochi prodotti a disposizione hanno creato una tradizione gastronomica gustosa ed energetica che, alla fine degli anni '50, il comune di Mendatica ha voluto valorizzare con la definizione di "Cucina Bianca" (per la povertà dei colori dei piatti). In questa terra ha trovato il suo ambiente la pecora Brigasca, oggi Presidio Slow Food, un animale considerato quasi sacro dagli abitanti della zona, di cui un tempo si contavano anche 60.000 capi, oggi circa 1.800. È proveniente da La Brigue, paese che nel tempo è stato alternativamente francese, italiano e poi ancora francese, ma dove da sempre si parla il brigasco, un dialetto compreso di qua e di là dalla frontiera e che discende dall'antica lingua d'Oc. Qui la pecora Brigasca ha sempre fornito un buon latte, da cui da generazioni si ricava una toma quadrata, conosciuta anche come Sora, e il brus: una ricotta fermentata 10 giorni dal sapore leggermente piccante, protagonista ancora oggi di una sagra che tutti gli anni si ripete a Ferragosto in quel di Frabosa Soprana nel cuneese; a ribadire ancora una volta il legame tra i territori. Anche i piatti hanno nomi singolari come la terra che li ha generati e tra i più rappresentativi ci sono i "sugeli" e gli "streppa e caccia là": figli di una cucina che aveva mani femminili e maschili.

I primi sono gnocchetti un po' simili alle orecchiette, conditi con una salsa bianca a base di brus, ma che hanno bisogno di un piano di lavoro ed erano quindi appannaggio delle donne, mentre i secondi già rudi nel nome (strappa e butta là) condividono lo stesso impasto che poteva essere preparato dai pastori anche all'aperto e poi strappato a pezzetti, da appiattire con le dita prima di gettarli direttamente nell'acqua bollente insieme a foglie di cavolo, rape e patate.

Gustare questi piatti è un'esperienza da fare in zona, percorrendo la "Strada della Cucina Bianca- Civiltà delle malghe" costituita per tutelare e valorizzare il territorio: il percorso si snoda attraverso minuscoli paesi in cui per secoli si è svolta la transumanza e racconta una Liguria poco conosciuta.



STREPPA E CACCIA LÀ

FACILE
PREPARAZIONE 35 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI

400 g di farina 0 – 1,5 dl di panna fresca – 40 g di fromaggio Brus (spalmabile di gusto intenso) – 2 patate medie – 4 foglie di verza – 1 rapa – 20 g di nocciole tostate – 2 spicchi d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale

1 Disponete la farina a fontana, unite un pizzico di sale e versate al centro 2 dl di acqua calda: lavorate il tutto fino a ottenere una pasta liscia. Avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare per 30 minuti. Prelevatene un pezzo, poi strappate tanti "petali" larghi come una noce e metteteli su un canovaccio. Procedete così fino a esaurire la pasta.
2 Avvolgete le nocciole in un panno e pestatele. Fate dorare in padella gli spicchi d'aglio sbucciati con 4 cucchiai di olio, unite le nocciole e lasciatele insaporire per qualche istante. Aggiungete il Brus e stemperatelo nel condimento. Versate la panna, salate, portate a bollore e spegnete subito il fuoco.
3 Mondate le patate, la rapa e la verza, lavatele e tagliate le prime due a fettine e la terza a tocchetti. Cuocetele in abbondante acqua bollente salata per 10 minuti, poi unite la pasta e portatela a cottura (3-4 minuti). Diluite la salsa con un mestolino d'acqua di cottura, scolate pasta e verdure e conditele con la salsa ben calda.



Il Brus, detto anche Brusso, Bruzzo, Bruso, Brussu è una ricotta di pecora inacidita e fermentata che si presenta sotto forma di latticino spalmabile, a pasta molle, densa e cremosa di colore biancastro; si vende in vasetti. Ottimo per condire pasta e polenta, per completare le torte salate, perfetto è l'abbinamento con pane e pomodoro fresco e le patate al cartoccio. Il suo nome sembra derivi dalla parola dialettale piemontese "brusé" cioè bruciare. In effetti la sua piccantezza crea all'assaggio questa sensazione.

Latte Fieno Alto Adige

La novità è nella tradizione



Le nostre mucche hanno qualcosa di speciale:
il fieno che mangiano ogni giorno.

lattefienoaltoadige.it




OGGI
TRIPPA
Cultura

ANDAR PER trattorie

UNA TRADIZIONE ITALIANISSIMA CHE NON DISDEGNA LE NUOVE TENDENZE. AMBIENTI E RICETTE CHE CI FANNO SENTIRE A CASA HANNO IL PUNTO DI FORZA NEL RAPPORTO TRA LEGAME CON IL TERRITORIO, QUALITÀ E PREZZO

a cura di Alessandro Gnocchi, testi di Luca Iaccarino, ricette di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni, styling di Frascesca Salvemini



La sala ombrosa fasciata di perlinato, i pavimenti di graniglia e le nature morte alle pareti, i piatti di pesante ceramica bianca, i valori bollati colmi di sfuso della casa, la signora in marsina che recita il menu a voce e il cuoco che batte la carne dietro le porta da saloon e soprattutto loro, uniche protagoniste: le grandi ricette regionali del Buon Paese. Ecco, tutto questo si può riassumere in una sola parola: trattoria.

Tradizione nostrana

L'etimologia la vuole derivata dal francese: oltralpe il trattore era il "traiteur", cioè colui che tratta il cibo. Ma le trattorie sono figlie di una tradizione fortissimamente italiana, che affonda le radici nelle osterie medievali, financo nei thermopolium di Roma antica. Il ristorante, quello sì, è cosa moderna, figlio dei lumi e della borghesia, ma le soste per bere e mangiare qualcosa esistono fin da quando l'uomo è uscito di casa per lavorare. Dunque, secolo dopo secolo, la trattoria ha trovato una sua definizione tradizionale, che si potrebbe riassumere così: un luogo di ristoro popolare, rivolto a chi debba mangiar fuori per necessità più che per diletto, solitamente a gestione familiare, dai prezzi bassi.

Le ricette? Squisitamente regionali. Il trattore è spesso un autodidatta che apre le porte della propria cucina al quartiere: allora è naturale che offra tajarin in Piemonte e tortelli in Emilia, frico in Friuli e abbacchio a Roma, frittata di pasta in Campania e caponata in Sicilia. E il nostro è un Paese così eclettico che in ogni angolo germogliano declinazioni autoctone di "luoghi popolari di ristoro": nelle Langhe si chiamano "piole" e sui colli romani "fraschette", nel Carso ecco le "osmize" e a Palermo le "rosticcerie", a Trieste i "buffet", a Venezia i "bacari". Si potrebbe obiettare che queste non sono sfumature di "trattoria", bensì di "osteria", e in effetti i due concetti sono contigui: storicamente in trattoria prevalentemente si mangiava, in osteria perlopiù si beveva.

La nuova tendenza

Al giorno d'oggi i due termini si sovrappongono intercettando un fenomeno inedito, quello della "nuova trattoria" o "nuova osteria" (a questo punto è lo stesso). Questo tipo di locale prende alcuni ingredienti dalla trattoria tradizionale (territorio, informalità, passione per il vino) e altri dal ristorante (materie prime d'eccellenza, ambiente più borghese, cantina articolata). Ma "nuova" può indicare luoghi ricchi di storia che si sono mantenuti contemporanei, come quelli raccolti nell'associazione Premiate Trattorie Italiane, cui è dedicato il bel libro omonimo edito dal Gambero Rosso (vedi a pagina 22).

Antico e moderno a confronto

Tuttavia la differenza tra vecchia e nuova trattoria è evidente. Nella "vecchia" si beve sfuso, in quella "nuova" si serve al calice un'ampia selezione di vini naturali; la "vecchia" gli spaghetti li prende al supermercato, quella "nuova" se li fa spedire da un piccolo produttore di Gragnano; la "vecchia" è facilmente aperta solo a pranzo per la pausa dei lavoratori, la "nuova" è spesso aperto solo a cena; la "vecchia" costa poco, la "nuova" costa il giusto. Poi ci sono le questioni socio-geografiche: le vecchie trattorie son perlopiù nelle periferie delle grandi città o in campagna, più al Nord che al Sud; le nuove sono prevalentemente nei centri urbani, vicine a una clientela con sensibilità gastronomica e capacità di spesa. Ma entrambe devono avere tre caratteristiche: ricette radicate nella tradizione (non per forza locale: quante trattorie abruzzesi a Torino, quante lucane a Roma); un cuoco che sappia cucinare come si deve; un'atmosfera calda, accogliente, familiare. Perché la trattoria ancor più che una questione di cucina è una faccenda di ospitalità: un posto in cui si viene accolti, si sta bene, e nessuno ti nega da bere e da mangiare. E diamine se in questo periodo abbiamo bisogno d i conforto.

Luca Iaccarino,
giornalista e critico
enogastronomico

In tutto il servizio, tessuti C&C MIlano. Indirizzi a pag. 146



PASTA CON SARDE
E FINOCCHIETTO
(TRATTORIA MAFONE, PALERMO)

pag. 22







TRIPPA ALLA ROMANA
(*TRATTORIA DA CESARE, ROMA*)
pag.16



ZUPPA GREGADA
(*OSTERIA IL SALVAGENTE, TRIESTE*)

pag.16









INTERVISTA

Uno scrittore in trattoria

LO SCRITTORE PISANO MARCO MALVALDI HA AMBIENTATO LA SERIE DI GIALLI DEL "BARLUME" IN UNA SOSTA SPARTANA, MA PURE HA SCELTO PELLEGRINO ARTUSI COME PROTAGONISTA DI DUE ROMANZI.

CHE COSA È PER LEI LA TRATTORIA?

È GIOVEDÌ GNOCCHI, SABATO TRIPPA. UN LUOGO DOVE MANGI LE COSE CHE TROVERESTI A CASA SE CI FOSSE UNA NONNA BRAVA A CUCINARE. SE IN MENU C'È IL TORTINO CUORE CALDO IMPAZZISCO DI RABBIA! UN PRANZO IN TRATTORIA È COME RIGUARDARE UNA PUNTATA DI UNA SERIE TV CHE TI PIACE: SAI COSA TI ASPETTA E TI GARBA COSÌ.

QUAL È L'ANIMA DELLA TRATTORIA?

LA REGIONALITÀ. LA TRATTORIA È IL LUOGO IN CUI A TAVOLA SI VALORIZZA LA DIVERSITÀ

CE N'È UNA CHE AMA PARTICOLARMENTE?

"L'OSTERIA DEL MANZO" DI LUCCA, CHE È PROPRIO COME UNO VORREBBE UN LUOGO DEL CONFORTO: COTTURE LUNGHE, I PIATTI SCRITTI SU UN FOGLIO, SERVIZIO CORTESE MA ANCHE RUVIDO. VADO MATTO PER LA SCAMERITA (IL CAPOCOLLO) CON LE PATATE. E POI FANNO DELLE CERVELLA FRITTE SQUISITE. UN'ALTRA SPECIALE È "IL GUSTO DI VIRDIS", AUTENTICISSIMA TRATTORIA SARDA A MILANO. SALUMI DI PECORA, BOTTARGHE STAGIONATE E IN SALA QUEL SIGNORE ALTO CHE SOMIGLIA TANTO A PIETRO PAOLO VIRDIS, L'ATTACCANTE DEL MILAN. ED È PROPRIO PIETRO PAOLO VIRDIS!

TRIPPA ALLA ROMANA
(TRATTORIA DA CESARE, ROMA)

FACILE
PER PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 30 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

1 kg di trippa di bovino adulto scura già affettata (tutte e 4 le parti: omaso, abomaso, reticulo, rumine) – 1 cipolla gialla – 8 pomodorini di Pachino – 800 g di pomodori pelati – 4 rametti di menta romana – 100 g di pecorino romano grattugiato – 1 cucchiaio di zucchero – olio extravergine d'oliva – peperoncino in polvere – sale

1 Immergete la trippa in una pentola con acqua bollente. Dopo 30 minuti cambiate l'acqua e ripetete l'operazione lavando la trippa prima di rimetterla in pentola. Proseguite per altri 30 minuti, scolatela e lavatela.
2 Sbucciate e tagliate la cipolla a cubetti e fatela soffriggere in una pentola con 5 cucchiai d'olio; unite i pomodorini e, dopo 3 minuti, spolverizzateli con lo zucchero. Frullate i pelati, versateli nella pentola e lasciate cuocere per 30 minuti a fuoco basso. Unite la trippa e fatela cuocere 1 ora a pentola coperta; regolate di sale.
3 A fine cottura e a fuoco spento, unite le foglie di menta, coprite e lasciate in infusione per circa 30 minuti girandola 2 volte. Distribuite nei piatti singoli, spolverizzate con il pecorino e peperoncino a piacere; decorate, se vi piace, con qualche foglia di menta e servite.

ZUPPA GREGADA
(OSTERIA IL SALVAGENTE, TRIESTE)

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 2 ORE
590 CAL/PORZIONE

800 g di patate – 2 kg di pesci da zuppa (per esempio, scorfani, merluzzetti, mole, gallinelle, cefalo dorato) – 1 cipolla – 2 spicchi d'aglio – 2 dl di vino bianco – prezzemolo tritato – olio extravergine d'oliva – pepe <u>per il brodo di pesce</u> 500 g di teste e lische di pesce – 1 rametto di prezzemolo – 1 cipolla – 1 carota –1 costa di sedano– 1 cucchiaio di sale grosso

1 Preparate il brodo di pesce. Pelate la carota, sbucciate la cipolla e lavatele con il sedano e parte del prezzemolo. Lavate le lische e le teste di pesce e mettetele in una casseruola. Unite le verdure, 2 dl d'acqua, il sale grosso, coprite, portate a ebollizione e fate sobbollire per 90 minuti. Filtrate il brodetto e tenete da parte.
2 Pulite i pesci e lavateli. Sbucciate la cipolla, gli spicchi d'aglio e tritateli insieme molto finemente e teneteli da parte. Sbucciate le patate e tagliatele a fette dello spessore di 1/2 cm. Se i pesci sono piccoli è necessario sbollentare le patate prima di metterle nella teglia perché i pesci di piccola taglia cuociono anche in 20 minuti mentre i tuberi richiedono un tempo di cottura maggiore. Al termine, le patate dovranno conservare la forma senza essersi spappolate.
3 Ungete d'olio una teglia e sistemate le fette di patata sul fondo; cospargete le patate con il trito di aglio e cipolla e adagiatevi sopra i pesci. Pepate, versate il vino e infornate a 180° per circa 30 minuti. Se i pesci sono di diversi formati si possono mettere prima quelli più grossi e poi quelli più piccoli. A cottura terminata sistemate le patate e i pesci in un piatto da portata, versateci sopra il brodo di pesce tenuto da parte riscaldato, spolverizzate col prezzemolo tritato e servite.

INVOLTINI DI LATTUGA
(TRATTORIA DELLE GRAZIE, GENOVA)

FACILE
PER 0 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

1 cespo di lattuga – 600 g di polpa di bovino adulto tagliata a pezzi grossi – 1 bicchiere di vino bianco secco (o acqua calda o brodo di carne) – 2 cipolle bianche – 1-2 spicchi d'aglio (secondo il gusto) – 1 ciuffo di maggiorana – 60 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 uovo grande – 1/2 panino raffermo – 1 scatola di polpa di pomodoro finissima – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate le cipolle e affettatele. Scaldate 5 cucchiai d'olio in una casseruola e fate rosolare la carne sigillandola su tutti i lati a fuoco vivace. Sfumatela con il vino (oppure acqua o brodo), unite le cipolle e fate insaporire. Salate, pepate, coprite e proseguite la cottura a fuoco bassissimo per 1 ora mescolando di tanto in tanto. Se necessario, aggiungete un po' d'acqua calda.
2 Mentre la carne cuoce, tritate l'aglio con le foglioline di maggiorata.
Sfogliate la lattuga, lavate le foglie, tuffatele per pochi secondi in acqua bollente salata, sgocciolatele su un canovaccio pulito e privatele della nervatura centrale.
3 Prelevate la carne e le cipolle dalla casseruola, senza buttare il fondo di cottura, e passatele al tritacarne (oppure tritatele finemente o frullatele) e trasferite il trito in una ciotola.
Fate ammorbidire il pane nel fondo di cottura, tritatelo e unitelo alla carne insieme al parmigiano grattugiato, all'uovo sgusciato e al trito di aglio e maggiorana. Regolate di sale e impastate gli ingredienti unendo ancora un po' di fondo di cottura fino a ottenere un composto omogeneo.
4 Formate tante polpette delle dimensioni di una grossa noce e avvolgetele in una o 2 foglie di lattuga. In una casseruola antiaderente scaldate un filo d'olio e unite la polpa di pomodoro; conditela, regolate di sale, pepate e, dopo circa 15 minuti, unite gli involtini di lattuga. Fateli cuocere per circa 15 minuti a pentola coperta e a fuoco basso rigirandoli molto delicatamente nel sugo. Poi togliete dal fuoco e servite subito.

INVOLTINI DI LATTUGA
(TRATTORIA DELLE GRAZIE, GENOVA)



PISAREI E FASÒ
*(ANTICA TRATTORIA CATTIVELLI,
ISOLA SERAFINI, PC)*

pag.22







TORTA DI NOCCIOLE E ZABAIONE
(OSTERIA ANTICHE SERE, TORINO)

pag.22





SEI LOCALI DA PROVARE

Sei trattorie vere, ruspanti, autentiche. Persino un poco ruvide. Queste sono quelle cui abbiamo chiesto le nostre ricette, andando a cercare indirizzi lontani dai riflettori, ma vicini ai clienti. A Genova, siamo stati in un locale, recente nell'apertura ma antichissimo nello spirito, la Trattoria delle Grazie: nei vicoli più popolari, al grande tavolone conviviale si mangiano pansotti e cappon magro, cima e ripieni. Quindi eccoci a Torino, nella più bella osteria cittadina: le Antiche Sere della famiglia Rota a settembre 2020 ha compiuto trent'anni, passati a cucinare tajarin ai fegatini e vitelli tonnati, zabajone e la miglior panna cotta del mondo. In Emilia abbiamo scovato un posto magico: l'Antica Trattoria Cattivelli è sull'Isola Serafini (Piacenza), racchiusa da due rami del Po. Gianni Brera ci mangiava il cotechino "vaniglia" che ancora oggi è pura poesia, come i loro pisarei. A Roma non potevamo non andare dalla diva: la Trattoria Da Cesare di Leonardo Vignoli, al Casaletto, è l'incarnazione stessa della tradizione capitolina con le polpette di bollito, i tonnarelli alla gricia, la trippa... La Grande Bontà. In Sicilia vale la pena di visitare la Trattoria il Vecchio Mafone, a Palermo, mercato del Capo, in mezzo ai pescivendoli: la Sicilia più verace. I primi di pesce, dalla pasta con le sarde agli spaghetti coi ricci, sono i migliori del mondo. Per finire, Trieste, dove l'Osteria Salvagente riposa in una viuzza tra il mare e la statua di Italo Svevo. Un grande salone scuro, i cicheti in vetrina che raccontano l'Adriatico e la zuppa di pesce. *(L.I.)*







Qui sopra, Daniele Rota (Antiche Sere). A destra, Emanuela e Claudia Cattivelli. In alto, una parte della sala e la cucina della Trattoria delle Grazie.





Sopra, l'oste palermitano Antonio Mafone. A sinistra Leonardo Vignoli e la moglie Maria Pia (Da Cesare). Sotto, Marco Munari (Osteria Salvagente)



DOVE SI TROVANO E COME SONO

Trattoria delle Grazie
Via Delle Grazi, 48, Genova; tel. 0108698240
GESTITA DA MANUEL E ALESSANDRA QUARANTA CON MASSIMO PORZIO, È CARATTERIZZATA DA UN AMBIENTE E ATMOSFERA DI TENDENZA IN CUI VENGONO SERVITI I PIATTI DELLA TRADIZIONE GENOVESE.

Osteria Antiche Sere
Via Cenischia 9, Torino; telefono: 0113854347
IN CUCINA LAVORA DANIELE, CHE RAPPRESENTA LA SECONDA GENERAZIONE DELLA FAMIGLIA ROTA. L'AMBIENTE È QUELLO TIPICO DELLA TRATTORIA: TOVAGLIE BIANCHE, STOVIGLIE DI CERAMICA SPESSA, PARETI PERLINATE DI SCURO.

Antica Trattoria Cattivelli
Via Chiesa Di Isola Serafini 2, Monticelli D'Ongina (PC); telefono: 0523829418
UN'IMPRESA DI FAMIGLIA INIZIATA NEL 1947 CHE CONIUGA TRADIZIONE E RINNOVAMENTO NEL MENU E NELLA CURA DELL'AMBIENTE. IN CUCINA LAVORANO LE SORELLE EMANUELA E CLAUDIA.

Trattoria Da Cesare
Via del Casaletto 45, Roma; tel. 06536015
STORICO LOCALE CHE HA PRESO ORIGINE DA UNA TRATTORIA DEGLI ANNI 50. DAL 2009 È GESTITA CON LA MOGLIE MARIA PIA DALLO CHEF LEONARDO VIGNOLI, CHE DOPO AVER LAVORATO ALL'ESTERO HA DECISO DI VALORIZZARE LA TRADIZIONE ROMANA.

Trattoria Il vecchio Mafone
Via Judica 22, Palermo; tel. 338 886 2268
AMBIENTE RISTRUTTURATO DA POCO CHE MA MANTENUTO LA SUA ESSENZIALITÀ. IN CUCINA E IN SALA GOVERNA ANTONIO MAFONE, GRANDE INTENDITORE DI PESCE.

Osteria Salvagente
Via Dei Burlo 1c, Trieste; tel. 0402606699
MARCO MUNARI, GESTORE DEL LOCALE DAL 2015, SERVE I PIATTI DELLA TRADIZIONE TRIESTINA IN UN AMBIENTE IN STILE MARINARO CON PARETI PERLINATE IN LEGNO, SALVAGENTI AI MURI E TOVAGLIETTE DI CARTA PAGLIA SUL TAVOLO.

Il segreto di mille sapori.





SIP AWARDS 2019
DOUBLE GOLD MEDAL





Due guide per saperne di più

UNA SCELTA ACCURATA FRA OLTRE 1.600 LOCALI. PER CHI CERCA UNA CUCINA POPOLARE DI QUALITÀ, *OSTERIE D'ITALIA. SUSSIDIARIO DEL MANGIAR BENE ALL'ITALIANA*, EDITO DA SLOW FOOD, È UNA GUIDA AFFIDABILE E COLLAUDATA. L'EDIZIONE 2020, CHE CELEBRA I TRENT'ANNI DELLA PUBBLICAZIONE, SI PRESENTA IN UN NUOVO FORMATO, LEGGERMENTE PIÙ RIDOTTO, E IN UNA NUOVA VESTE GRAFICA. I LOCALI CHE MERITANO L'ECCELLENZA VENGONO PREMIATI CON LA CHIOCCIOLA: IN QUESTA EDIZIONE SONO 268, DISTRIBUITI EQUAMENTE SU TUTTO IL TERRITORIO, CONTRO I 279 DELLO SCORSO ANNO. CHI VUOLE CONOSCERE ALCUNI DEI MIGLIORI LOCALI DI TENDENZA, TROVA UNA SELEZIONE IN *PREMIATE TRATTORIE ITALIANE*, UN VOLUME BILINGUE (ITALIANO E INGLESE) CON TESTI DI SARA FAVILLA E FOTO DI LIDO VANNUCCHI. IL IBRO (EDITO DA GAMBERO ROSSO) RACCONTA LA STORIA E RACCOGLIE LE RICETTE PIÙ SIGNIFICATIVE DI DODICI "NUOVE TRATTORIE": TUTTI RAFFINATI ESEMPI DI COME LE CARATTERISTICHE TRADIZIONALI DELLA TRATTORIA E DELL'OSTERIA SI POSSONO EVOLVERE SENZA SNATURARSI SIA NELLA CURA DELL'AMBIENTE CHE NELL'ATTENZIONE AGLI INGREDIENTI.

PASTA CON SARDE E FINOCCHIETTO
(TRATTORIA MAFONE, PALERMO)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

340 g di bucatini – 300 g di sarde – 250 g di finocchietto selvatico – 30 g di pinoli – 30 g di uvetta – 2 filetti di acciuga – 1 cipolla – 1/2 bicchiere di vino bianco – 1/2 bustina di zafferano – 40 g di pangrattato – olio extravergine d'oliva – sale

1 Pulite le sarde aprendole a libro e togliendo la testa e la lisca con la coda; sciacquatele rapidamente sotto l'acqua corrente e asciugatele bene su carta da cucina. Tostate il pangrattato in una padella antiaderente con un filo d'olio finché risulterà dorato e tenetelo da parte. Mettete l'uvetta a bagno in una ciotola con acqua fredda.
2 Mondate il finocchietto privandolo delle parti dure, lavatelo e lessatelo in acqua bollente salata per 10 minuti; poi scolatelo, conservando l'acqua di cottura e tritatelo finemente. Tritate la cipolla e fatela rosolare in una padella con 6 cucchiai d'olio; quando diventa dorata sfumatela con il vino bianco e unite i filetti d'acciuga, l'uvetta sgocciolata e strizzata e i pinoli. Fate insaporire mescolando per circa 2 minuti poi unite il finocchietto tritato e 2 mestoli dell'acqua di cottura tenuta da parte.
3 Aggiungete le sarde, regolate di sale, pepate, unite lo zafferano e proseguite la cottura per 5 minuti mescolando spesso. Intanto, lessate i bucatini nell'acqua in cui avete cotto il finocchietto, scolateli al dente e passateli brevemente nella padella per farli insaporire e servite la pasta con le sarde spolverizzando con il pangrattato tenuto da parte.

PISAREI E FASÒ
(ANTICA TRATTORIA CATTIVELLI - ISOLA SERAFINI, PIACENZA)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 00 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

300 g di pane raffermo grattugiato (o pangrattato setacciato) – 100 g di farina bianca 00 – 40 g di burro – 450 g di fagioli borlotti secchi – 250 g di salsa di pomodoro fatta in casa – 3 spicchi d'aglio – 50 g di lardo – 1 grossa cipolla – olio extravergine d'oliva– grana padano Dop grattugiato – sale – pepe

1 Mettete i fagioli a bagno nell'acqua fredda per almeno 12 ore. Quindi scolateli e lessateli in acqua non salata con un filo d'olio e una fetta di cipolla sbucciata per circa 1 ora. Mentre cuociono i fagioli, riunite in una ciotola il pane raffermo grattugiato con la farina e mescolateli. Unite gradatamente 4,5 dl circa di acqua bollente impastando con le mani fino a ottenere un composto omogeneo, elastico e morbido. Staccate dei pezzetti di impasto e formate tanti filoncini cilindrici del diametro di 1 cm scarso, poi tagliateli a tocchetti di circa 1 cm. Con il pollice schiacciate e arrotolate leggermente i pezzetti di pasta ottenuti formando tanti piccoli gnocchetti cavi.
2 Tritate l'aglio sbucciato con la cipolla rimasta e, separatamente, il lardo. Fateli appassire in un tegame con un filo d'olio e il burro. Quando il tutto è rosolato unite i fagioli, sale e pepe e fate insaporire a fuoco lento. Unite la salsa di pomodoro e continuate la cottura con il fuoco al minimo e a pentola coperta per cirtca 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.
4 Nel frattempo lessate i pisarei tuffandoli, pochi alla volta, in abbondante acqua salata. Quando vengono a galla ritirateli con un mestolo forato e trasferiteli nella pentola coi fagioli. Lasciateli insaporire e serviteli spolverizzati di grana grattugiato.

TORTA DI NOCCIOLE E ZABAIONE
(OSTERIA ANTICHE SERE, TORINO)

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
610 CAL/PORZIONE

300 g di nocciole tostate – 125 gr di miele di acacia – 5 uova – burro e farina per lo stampo
per lo zabaione 6 uova – 6 cucchiai di zucchero – 3 mezzi gusci di Marsala secco – 3 mezzi gusci di vino Moscato dolce

1 Preparate la torta. Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera da 22 cm di diametro. Frullate le nocciole in un mixer fino a ridurle in polvere. Separate i tuorli dagli albumi. In una ciotola, mescolate i tuorli con il miele fino a ottenere un composto liscio e cremoso. Unite la farina di nocciole e mescolate. Montate gli albumi a neve ferma, incorporatene una parte al composto di nocciole per ammorbidirlo quindi unite il resto mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto.
2 Versate il composto nello stampo e infornate per circa 40 minuti a 180°. Se la superficie del dolce tende a scurire prima del termine della cottura copritelo con un foglio di alluminio. Sfornate la torta, fatela intiepidire e sformatela.
3 Preparate lo zabaione. Separate i tuorli dagli albumi (che userete per un'altra preparazione). Mettete i tuorli con lo zucchero in una bastardella di acciaio e montateli fino a renderli bianchi e spumosi. Unite, sempre mescolando, il Marsala e il Moscato. Mettete un pentolino sul fuoco con poca acqua e cuocete lo zabaione a bagnomaria senza mai smettere di mescolare fino a quando si sarà addensato. Sarà pronto quando, battendo il cucchiaio sul fondo della pentola, suonerà con un rumore sordo. Servite la torta a fette con la crema preparata.

"le nostre Stelle"

Selezione fetta mossa

Fetta mossa "le Nostre Stelle": salumi provenienti dai migliori produttori italiani. Le fette, disposte a mano nelle vaschette da esperti salumieri, garantiscono il gusto e la consistenza del salume affettato fresco.

"le nostre Stelle"

Prosciutto cotto Alta Qualità

carne italiana

scopri tutta la linea in esclusiva da Eurospin









eurospin.it 



La Spesa intelligente

Aurora Mazzucchelli

CORAGGIO, CURIOSITÀ ED ENERGIA SI RIFLETTONO NELLA SUA CUCINA, CONTEMPORANEA MA MITIGATA DA AFFETTO E GRANDE CONSIDERAZIONE PER LA TRADIZIONE EMILIANA

di Daniela Falsitta, foto di Michele Tabozzi



Ristorante Marconi

esperienze da Jre

"L'associazione mi ha dato modo di conoscere più a fondo il mio stesso ambiente di lavoro", spiega la chef stellata Aurora Mazzucchelli, accolta tra i Jre nel 2008.Tra gli eventi a cui ha partecipato in questa veste, un ricordo speciale merita quello organizzato a San Patrignano: "Vi ho aderito due volte, il primo anno e nel 2019 ed è stato emozionante: la curiosità, la passione, l'interesse che i ragazzi di questa comunità dimostrano per il mio mestiere sono davvero unici e coinvolgenti".

il ristorante

Si trova a Sasso Marconi, comune alle porte di Bologna. In cucina Aurora Mazzucchelli collabora con due chef, mentre la sala, con 20 posti, è affidata ai fratelli, Massimo, sommelier, e Mascia. Nell 2016 i Mazzucchelli hanno creato un forno annesso al ristorante che vende tutto il giorno pane e torte, oltre a servire colazioni, pranzi veloci e, la sera, pizze tonde alla romana e al tegamino.


FOTO BENEDETTA BASSANELLI



MANTECATO DI STOCCAFISSO
E CONSISTENZE D'AUTUNNO

pag. 26

Cuoco il padre, sfoglina la madre, la Mazzucchelli non ha mai avuto dubbi su quale sarebbe stato il suo futuro. Divenuta presto esperta nella gastronomia emiliana, curiosità e giovinezza l'hanno spinta a collaborare con chef di livello internazionale. Si era all'inizio del 2000, epoca di grandi rivoluzioni in cucina e il talento della Mazzucchelli non poteva che parteciparvi. È allora infatti che la chef bolognese prende le redini del ristorante di famiglia e, coraggiosamente, lo rivoluziona. "Lontano da casa però avevo messo a fuoco anche ciò che non volevo essere", dice oggi. "Dove i ruoli erano fissi non faceva per me: ho capito che in cucina preferisco meno tecnicismi e che ciascuno possa partecipare all'intera creazione, dall'arrivo del prodotto al piatto". Oggi il suo menu sperimenta un nuovo equilibrio tra contemporaneità e tradizione: "In Italia non puoi evitare di fare i conti con la cucina regionale, è un patrimonio troppo importante per non valorizzarlo e, in un certo senso, ha salvato noi chef da certi estremismi". Per lei questo si traduce in scrigni di pasta fresca che proteggono specialissimi ripieni o nel maiale lavorato in tutte le sue parti come faceva papà Mario, gran conoscitore di frattaglie; ma anche in ricerca: carne d'asino e di capriolo sono passioni più recenti e le composizioni tra ingredienti che convivono in natura le ispirano costantemente nuove creazioni. È il caso del trito autunnale con cavoli, nocciole e funghi che ha proposto a Sale&Pepe.







consiglio da chef

Quando pulite lo stoccafisso non eliminate tutta la pelle, ma solo un 50%; quest'ultima, poiché è ricca di collagene, vi permetterà di ottenere una preparazione più soda.



MANTECATO DI STOCCAFISSO E CONSISTENZE D'AUTUNNO

500 g stoccafisso ammollato in acqua fredda per 3 giorni – 350 ml olio di semi di arachide – 2 spicchi d'aglio – 4 foglie di alloro – 4 topinambur – 50 g di nocciole sbucciate e tostate – 4 funghi porcini medi – 2 grandi foglie di cavolo nere – 2 grandi foglie di verza – 1 limone o un'arancia non trattati – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

Fate bollire i topinambur per un'ora o finché saranno morbidi, scolateli e sbucciateli tenendo da parte le bucce. Sbollentate le foglie di cavolo e quelle di verza, raffreddatele in acqua e ghiaccio e tagliatele a dischetti con un piccolo coppapasta.
Mondate i porcini, puliteli con un panno umido e tagliateli con la mandolina. Sistemateli su una teglia rivestita di carta da forno con le bucce dei topinambur e i dischetti di cavolo e verza; essiccate tutto in forno a 50° per 2 ore o nell'essiccatore. Mettete da parte qualche dischetto di cavolo e verza e alcune fettine di fungo per guarnire e tritate il resto con le nocciole fino a ridurlo in polvere.
Trasferite lo stoccafisso in una pentola d'acqua fredda, unite gli spicchi d'aglio non sbucciati, l'alloro, una decina di grani di pepe, salate e lasciate sobbollire per un'ora. Togliete il tegame dal fuoco e scolate lo stoccafisso tenendo da parte un po' della sua acqua.
Apritelo in due per eliminare la lisca e raccoglietelo in una ciotola abbastanza alta sminuzzandolo prima con le dita per individuare tutte le spine residue e poi con una forchetta.
Con le fruste elettriche montate la polpa con l'olio di semi versato a filo e 100 ml dell'acqua di cottura. Continuate per circa 30 minuti o fino a ottenere una crema soffice, regolate di sale e pepate.
Disponete un pezzo di pellicola sul piano, con la polvere preparata create un rettangolo di circa 8x4 cm e spesso 3 mm e, sopra, disponete alcune cucchiate di stoccafisso mantecato per ottenere un "tronchetto". Aiutandovi con la pellicola fatelo rotolare nella polvere così che ne sia completamente rivestito e mettetelo in frigo nella pellicola. Ripetete l'operazione fino a esaurire gli ingredienti.
Frullate i topinambur con 50 ml di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e profumate la salsa ottenuta con una grattata di scorza di limone. Privateate i tronchetti della pellicola e disponetene uno o due nei piatti, decorateli con le lamelle di agrumi e i dischetti di verze e cavolo tenuti da parte. Servite con la salsa di topinambur a parte.





CARNE D'AUTUNNO



È IL MOMENTO DI ARROSTI, BOLLITI
E SPEZZATINI CHE DIFFONDONO IL PROFUMO
DI ERBE E ORTAGGI DI STAGIONE,
ANTICIPANDONE IL PIACERE AL PALATO.
GRANDE PROTAGONISTA IL MANZO
NEI SUOI TAGLI PIÙ DIVERSI.
CI SONO QUELLI PREGIATI, CAPACI DI REGALARE
FILETTI E COSTATE, DA SCOTTARE IN PADELLA
O SULLA PIASTRA PER PRESERVARNE
LA POLPA SUCCOSA. E CI SONO QUELLI
MENO NOBILI, DOVE È LA CONCENTRAZIONE
DI COLLAGENE A FARE LA DIFFERENZA.
QUI IL SEGRETO È LA LENTA E LUNGA COTTURA,
NEL BRODO O NEL VINO: BRASATA, BOLLITA,
IN UMIDO O ARROSTO LA CARNE RINGRAZIA,
REGALANDO GUSTO E MORBIDEZZA

cura e testi di Silvia Tatozzi,
ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi e Archivio Sale&Pepe,
styling di Stefania Aledi



costata

È UNO DEI TAGLI PIÙ PREGIATI DEL QUARTO POSTERIORE DEL BOVINO ADULTO, RICAVATO DALLA LOMBATA, CIOÈ LA SCHIENA DELL'ANIMALE. PUÒ ESSERE CON L'OSSO O SENZA: QUANDO È DISOSSATA VIENE ANCHE CHIAMATA CONTROFILETTO. GRAZIE ALLA PRESENZA DELL'OSSO È UNA PARTE MOLTO GUSTOSA E MORBIDA, POICHÉ MAREZZATA DI GRASSO TENERO. È IL TAGLIO IDEALE DA CUOCERE ALLA GRIGLIA O SULLA PIASTRA. LA COSTATA È OTTIMA ANCHE COME TAGLIATA, SERVITA A FETTE SPESSE E OBLIQUE.

TAGLIATA CON PESTO DI CAVOLO NERO E OLIO AL GINEPRO

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 30 MINUTI +IL RIPOSO
COTTURA 8 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

1 costata di manzo alta 4 cm (1 kg circa) a temperatura ambiente – 1/2 cucchiaio di bacche di ginepro – 120 g di foglie di cavolo nero – 40 g di pinoli – 1/2 spicchio di aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pestate grossolanamente le bacche di ginepro in un mortaio (o tra due fogli di carta da forno) e trasferitele in una ciotolina con 1/2 bicchiere di olio; fate riposare per qualche ora.

2 Private le foglie di cavolo nero della costola centrale, quindi scottatele in acqua salata per un paio di minuti, scolatele (tenete da parte un mestolino di acqua di cottura), raffreddatele sotto il getto d'acqua corrente e infine passatele in acqua e ghiaccio.

3 Sgocciolate bene il cavolo nero, asciugatelo tamponandolo con fogli di carta da cucina e trasferitelo nel bicchiere del frullatore con l'aglio sbucciato, i pinoli e un pizzico di sale; frullate unendo a filo 2 cucchiai d'olio e poca acqua di cottura del cavolo tenuta da parte in modo da ottenere un pesto non troppo fluido.

4 Cuocete la carne già salata su una piastra di ghisa ben calda 4 minuti per lato, girandola con una pinza. Irrorate con un filo di olio al ginepro e pepate a piacere; quindi avvolgete la costata in un foglio di alluminio e lasciatela riposare nel forno caldo per 2-3 minuti. Eliminate l'osso, affettate la carne e servitela con il pesto di cavolo nero e, a piacere, aggiungete ancora qualche goccia di olio al ginepro.

Cucchiaio e ciotola Bloomingville
Piatto Ceceramic.
Indirizzi a pagina 146

MEDAGLIONI AL MARSALA CON PORCINI E FONDUTA

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
620 CAL/PORZIONE

4 medaglioni di filetto di manzo (150 g cad) – 100 g di pâté di vitello – 300 g di porcini – 1 bicchierino di Marsala – 1/2 bicchierino di rum – 200 g di fontina – latte – 2 tuorli – 50 g di burro – 1 ciuffo di salvia – 2 foglie di alloro – 4 rametti di timo – 1 spicchio di aglio – farina – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Grattugiate la fontina, bagnatela con poco latte e fate risposare per 20 minuti. Incidete lateralmente i medaglioni con un coltellino, farcite ciascuno con un po' di pâté e infarinateli.
2 Pulite i funghi, tagliateli a fette non troppo sottili e rosolateli in una padella con 20 g di burro, l'alloro e il timo; regolate di sale e pepate.
3 Strofinate una piccola casseruola dal fondo spesso con lo spicchio d'aglio e scioglietevi la fontina con il latte e 10 g di burro a fiamma dolcissima; appena il formaggio si sarà fuso unite i tuorli e proseguite la cottura per qualche minuto; pepate a piacere e tenete in caldo.
4 Fate sciogliere il burro rimasto con la salvia in una padella antiaderente, unite i medaglioni e fateli rosolare 2 minuti; sfumate con il Marsala e il rum e fate evaporare. Regolate di sale e cuocete la carne ancora 2 minuti per lato, aggiungendo anche i funghi. Servite i medaglioni accompagnandoli con i porcini e la fonduta.

filetto

È LA PARTE PIÙ NOBILE DEL BOVINO E SI TROVA SOTTO LA LOMBATA DEL QUARTO SUPERIORE.
È UN TAGLIO MOLTO PREGIATO, PERCHÈ FORMATO DA UN FASCIO DI MUSCOLI SOTTOPOSTI A POCHISSIMO SFORZO. LA CARNE È ATTRAVERSATA DA PICCOLE VENATURE DI GRASSO CHE RENDONO LA SUA POLPA SUCCOSA E TENERISSIMA. IL FILETTO ESIGE COTTURE MOLTO RAPIDE: INTERO È IDEALE PER PREPARARE ARROSTI IN CROSTA, A FETTE PER PRELIBATI TOURNEDOS O A BOCCONCINI PER LA BOURGUIGNONNE.



Piatto verde craquelè
Jars Ceramistes,
piatto fondo
Bloomingville.
Indirizzi a pagina 146

scaramella

CONOSCIUTO ANCHE COME BIANCO COSTATO DI REALE O SPUNTATURA DI SPALLA, È UN TAGLIO DI SECONDA CATEGORIA, PROVENIENTE DAL QUARTO ANTERIORE DELL'ANIMALE E RICAVATO DAI MUSCOLI CHE COPRONO LE PRIME CINQUE VERTEBRE DORSALI. GRAZIE ALLE PARTI GRASSE CHE SI ALTERNANO ALLE MAGRE, LA CARNE È MOLTO SAPORITA E SUCCOSA, ADATTA ALLE LUNGHE COTTURE, BRASATA O BOLLITA. PER PREPARARE UN BRODO ECCELLENTE IMMERGETE LA CARNE IN ACQUA FREDDA.



BOLLITO CON BAGNETTO AL CREN E LIMONE

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 2 ORE
420 CAL/PORZIONE

1 kg di scaramella di manzo – 1/2 porro – 1 cipolla – 1/2 gambo di sedano – chiodi di garofano – 2 foglie di alloro – 3 ciuffi di prezzemolo – 60 g di capperi sotto sale – 1 limone non trattato – 1/2 cucchiaino di cren in pasta – 1/2 scalogno – 1 tuorlo sodo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe in grani

1 Sciacquate i capperi e dissalateli mettendoli a bagno per mezz'ora in acqua, cambiandola almeno un paio di volte.
2 Portate a ebollizione una pentola d'acqua con una presa di sale, qualche grano di pepe, 2 chiodi di garofano, il porro, la cipolla e il sedano puliti, 1 ciuffo di prezzemolo e l'alloro. Immergete la carne nel liquido e lasciate sobbollire a fiamma dolcissima per un paio di ore. Al termine della cottura lasciate la carne a intiepidire immersa nel brodo .
3 Mondate intanto il prezzemolo rimasto e pesatene 60 g di foglie (circa 5 cucchiai) e tritatele molto finemente con i capperi sgocciolati e strizzati, lo scalogno sbucciato e un pezzetto di scorza di limone. Raccogliete il trito in una ciotola, unite il tuorlo sbriciolato e il cren, e infine versate olio a filo, mescolando, aggiungendo qualche goccia di succo di limone. Servite il bollito a fette, accompagnandole con il bagnetto al cren.

i vini giusti

Carni ricche di succhi e sostanza chiedono nettari intensi, cui mescolarsi al palato in un'equilibrata combinazione di gusti e profumi. "Le cotture veloci invocano vini morbidi e fruttati, capaci di armonizzarsi con un sapore netto", spiega Walter Bartolomei, titolare dell'azienda vitivinicola Ciù Ciù, nelle Marche. "Con la tagliata prediligerei un Gotico Rosso Piceno Superiore Dop, intenso, fruttato e persistente, capace di accompagnare le note speziate del ginepro e l'aroma pungente delle foglie di cavolo nero. Per i medaglioni di manzo punterei sulle note fruttate e la morbidezza dell'Oppidum Marche Igt Rosso che esaltano il gusto deciso del pâté di vitello e dei porcini che accompagnano il piatto".

La fibra delle carni esauste da lunghe cotture chiede invece rossi decisi e corposi capaci al tempo stesso di esaltare le sfumature degli altri ingredienti. "All'arrosto abbinerei un calice di San Carro, Marche Igp Rosso", suggerisce ancora Walter: "è un vino marchigiano piuttosto alcolico, molto fruttato e amabile che si sposa benissimo anche con la dolcezza della salsa alle nocciole.

Per esaltare il gusto del peposo, gratificandone le note leggermente piccanti, sceglierei il Saggio Marche Igp Sangiovese. La guancia di vitello, invece, richiede un vino rosso corposo e alcolico come l'Esperanto Offida Docg: rosso, che, grazie ai sentori di cannella, pomodoro e chiodi di garofano è capace di tenere fino in fondo la forza aromatica del condimento". E il bollito? "Chiama un Bacchus, Rosso Piceno Dop, un vino giovane ma con corpo e struttura adeguate per esaltare i condimenti freschi e leggermente acidi come il limone e il cren".





ARROSTO CON SALSA ALLE NOCCIOLE

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 2 ORE
600 CAL/PORZIONE

1,5 kg di cappello del prete – 2 rametti di rosmarino – 2 foglie di alloro – 500 ml di brodo di carne – 160 g di nocciole sgusciate – 1/2 bicchierino di marsala – 1 cucchiaio di farina – 60 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe in grani

1 Legate la carne con qualche giro di spago e rosolatela in una casseruola con 20 g di burro e un filo di olio. Unite le foglie di alloro, il rosmarino e qualche grano di pepe, bagnate con un mestolino di brodo caldo, salate, coprite e cuocete per un paio d'ore, rigirando di tanto in tanto la carne e bagnandola con altro brodo per non lasciare asciugare il fondo.
2 Tostate le nocciole sotto il grill per 2-3 minuti, rigirandole per non farle bruciare. Togliete la carne dalla casseruola, avvolgetela in un foglio di alluminio e tenetela da parte. Togliete dalla casseruola anche il rosmarino e le foglie di alloro.
3 Sciogliete nel fondo di cottura il burro rimasto, poi aggiungete la farina e mescolate con una frusta. Diluite il fondo aggiungendo ancora un po' di brodo, poco alla volta; poi unite anche 2/3 delle nocciole tritate finemente e mescolate: dovrete ottenere una salsa abbastanza fluida (diluitela eventualmente con altro brodo). Tagliate l'arrosto a fette, completate con le nocciole rimaste, tritate grossolanamente, e nappate con la salsa preparata.

cappello del prete

È UN TAGLIO DEL QUARTO ANTERIORE, DI FORMA STRETTA E ALLUNGATA (SIMILE A QUELLA DEL COPRICAPO DEI PRELATI, DA CUI PRENDE IL NOME), PROVENIENTE DAI MUSCOLI DELLA SPALLA DEL BOVINO. SI DISTINGUE PER LA CARATTERISTICA VENA DI GRASSO LONGITUDINALE CHE AIUTA A MANTENERE LA CARNE MORBIDA PURE DOPO UNA LUNGA COTTURA. SUCCOSO E RICCO DI COLLAGENE, È PERFETTO PER LA PREPARAZIONE DI BRASATI E STRACOTTI E AL TAGLIO PRESENTA FETTE REGOLARI E UNIFORMI.

Tegame in ghisa Staub, cucchiaio Mepra, tessuto C&amp. Indirizzi a pagina 146

muscolo

È UN TAGLIO DI SECONDA SCELTA RICAVATO DALLA GAMBA DEL BOVINO. PUÒ FAR PARTE DEL QUARTO POSTERIORE O DI QUELLO ANTERIORE DEL MANZO. RICCA DI MUSCOLI E TESSUTO CONNETTIVO, LA CARNE RISULTA GELATINOSA, MA NON GRASSA, E DUNQUE NON ADATTA A COTTURE RAPIDE, MA IDEALE PER QUELLE IN UMIDO, IN PARTICOLARE LO SPEZZATINO. SE NON SI ELIMINA L'OSSO CENTRALE VIENE UTILIZZATA ANCHE PER LA PREPARAZIONE DEGLI OSSOBUCHI.

PEPOSO

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 4 ORE
440 CAL/PORZIONE

800 g di muscolo di manzo – 800 ml di vino rosso – 1 cipolla – 2 spicchi di aglio – 1 mazzetto aromatico (rosmarino, timo e alloro) – 200 ml di brodo di carne – 1/2 cucchiaio di concentrato di pomodoro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe in grani

1 Tagliate la carne a tocchetti, privandola delle parti di scarto. Sbucciate e tritate la cipolla e fatela appassire in una casseruola con un filo di olio, gli spicchi d'aglio sbucciati, il mazzetto aromatico e 1 cucchiaino di pepe in grani. Aggiungete la carne e rosolatela per qualche istante, poi bagnate con 1/3 del vino e il brodo, coprite e fate cuocere un paio d'ore.
2 Unite alla carne il concentrato di pomodoro e metà del vino rimasto e cuocere ancora, sempre a fiamma dolce, in modo da far asciugare il fondo di cottura. Regolate di sale. Unite il vino rimasto e terminate la cottura (serviranno circa 4 ore).



GUANCIA GLASSATA CON FAGIOLI ZOLFINI E CIPOLLINE

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 3 ORE
770 CAL/PORZIONE

800 g di guancia di manzo – 1 carota – 1/2 gambo di sedano – 1 piccola stecca di cannella – 2 chiodi di garofano – 2 bacche di ginepro – 2 foglie di alloro – 1 ciuffo di salvia – 2 cucchiai di concentrato di pomodoro – 1 bottiglia di vino rosso – 200 ml di brodo di carne – 300 g di cipolline pelate – 250 g di fagioli zolfini già ammollati – 30 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Fate rosolare la carne con il burro e 1 cucchiaio d'olio in una casseruola con il coperchio che possa andare in forno, aggiungete la carota e il sedano tagliati a pezzetti, le erbe aromatiche e le spezie, e cuocete le verdure per 10 minuti.
2 Versate il vino e il brodo caldi sulla carne, unite anche il concentrato di pomodoro, coprite e trasferite in forno a 160° per un paio di ore.
3 Rosolate le cipolline in una padella antiaderente con un filo di olio, poi unitele alla carne insieme ai fagioli sgocciolati; regolate di sale e pepe e cuocete con il coperchio per un'altra ora, rigirando la carne ogni tanto.

guancia

CHIAMATA ANCHE "GUANCIALE", È LA PARTE PIÙ CARNOSA DELLA TESTA DEL BOVINO, COSTITUITA DA UN PICCOLO MUSCOLO. È UNO DEI TAGLI PIÙ RICCHI DI TESSUTO CONNETTIVO, OSSIA DI VENATURE GELATINOSE CHE MANTENGONO LA CARNE MORBIDISSIMA. REGALA IL MEGLIO DI SÉ CON LE LUNGHE COTTURE: È CONSIGLIATA PER IL BRASATO O IL GULASH. NEGLI ULTIMI ANNI HA RICONQUISTATO UN POSTO IN CUCINA MA NON È FACILE TROVARLA: IN GENERE VA ORDINATA DAL PROPRIO MACELLAIO.



Tegame in ghisa Staub, tovagliolo Zara Home. Indirizzi a pagina 146



PIZZA E BIRRA CONNUBIO PERFETTO

Berberè a Milano: la strapremiata pizzeria con il primo Mikkeller bar d'Italia.

A pochi passi dalle Colonne di San Lorenzo, in Corso di Porta Ticinese 1, si trova la quarta pizzeria milanese di Berberè, pluripremiato brand di pizzerie, decretato fra i migliori in Europa dalla guida 50 Top Pizza.

Il successo di Berberè scaturisce dall'insieme di più elementi: la pizza a base di lievito madre vivo rinfrescato giornalmente e ingredienti buoni, di stagione e biologici; il servizio gentile e veloce; i locali dal design semplice e accogliente.

Novità unica in questa pizzeria, grazie alla collaborazione con **Mikkeller,** la famosa brew firm danese che ha riscritto la storia della birra artigianale contemporanea, è la presenza del primo **Mikkeller Bar in Italia.**

Nel locale sono disponibili, infatti, *10 birre alla spina e una selezione di birre in bottiglia e lattina di alcuni dei birrifici più creativi al mondo,* perfette per accompagnare le pizze con lievito madre realizzate artigianalmente dai pizzaioli dell'insegna o per essere bevute da sole.

È così possibile trovare: Pilsner, Pale Ale, Hazy IPA, birre a fermentazione spontanea, Wild Ale, birre alla frutta, Stout e tanti altri stili da sperimentare.

Berberè Pizzeria Milano Colonne è aperta tutti i giorni dal lunedì alla domenica dalle 12.00 alle 15.00 e dalle 18.30 alle 23.30, fino a mezzanotte venerdì e sabato.











Le nostre pizzerie - www.berberepizza.it



passione e competenze

Caratteri diversi e amore comune per il lavoro, Massimiliano e Matteo Di Caro (da destra a sinistra) sono uno Direttore generale e l'altro Direttore commerciale estero del pastificio Scoiattolo. Entrambi portano allo storico pastificio di famiglia competenze e sensibilità contemporanee. Massimiliano, 33 anni, laureato in Comunicazione e Marketing, è appassionato di alimentazione sana e ideatore della linea bio veg (ama lo sport: è ex giocatore e Direttore sportivo della Varesina Calcio). Matteo, 31 anni ha studiato lingue; viaggia e sperimenta nuovi cibi e tendenze. Ha allargato il mercato estero a Regno Unito, Usa e Canada.

PASTA FRESCA di famiglia

È QUELLA DEL PASTIFICIO VARESINO SCOIATTOLO, CHE DA TRE GENERAZIONI DÀ FORMA A RAVIOLI, TORTELLINI & CO. A PARTIRE DALLA NONNA, EMILIANA DOC, FINO AI GIOVANI FRATELLI DI CARO

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi, ricette dello chef varesino Fabio Cova Caiazzo



GIRASOLI BIO AI LEGUMI SU FONDUTINA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP CON CHIPS DI PATATE DOLCI

pag. 41



PERLINE CON PARMIGIANO REGGIANO DOP AI FUNGHI TRIFOLATI E GAMBERI

pag. 42

Tutto incominciò nei primi Anni '80, da un laboratorio di pasta fresca nel Varesotto. Lo gestivano i nonni di Matteo e Massimiliano: lei, Ebe, emiliana doc, dalla sua terra aveva preso l'amore per la sfoglia tirata a mano; lui, nonno Tino, milanese, la pragmaticità e testardaggine dei lombardi. In pochi anni il pastificio diventa una piccola azienda, che viene chiamata Scoiattolo: è nonna Ebe ad avere l'idea di questo nome, perché i piccoli animali sempre attivi e uniti le ricordano un po' la sua famiglia. Massimiliano e Matteo Di Caro sono dunque cresciuti fra tortellini e lasagne e fin da bambini hanno imparato ad apprezzare "l'odore di semola e uova" che è ancora uno dei loro ricordi più vivi. Scoiattolo (scoiattolopastafresca.it) è diventato grande insieme a loro, trasformandosi in un'azienda che produce 70 tonnellate di pasta al giorno ed esporta in Europa e Oltreoceano.Un percorso di impegno ma anche di passione che ha coinvolto tre generazioni, dai nonni alle figlie con i loro mariti, fino ai nipoti: Massimiliano, Matteo e la cugina Valentina.

Dal parmigiano reggiano Dop ai ravioli veg

Oggi la sfida è di crescere ancora e di innovare, senza tradire le origini artigianali, la tradizione ereditata da nonna Ebe, la genuinità. "Nostro padre" raccontano, "è sempre stato un innovatore. Fu lui a ideare le perline con parmigiano reggiano Dop, puntando su un nuovo formato a sacchettino e una materia prima d'eccellenza come un formaggio a denominazione. Oggi noi usiamo la semola di grano duro al 100% italiana, che rende la sfoglia più tenace, corposa e resistente alla cottura; la trafilatura al bronzo; la rosolatura in pentola per i ripieni; le uova di galline allevate in Italia; e nessun conservante" concludono. Senza dimenticare i nuovi valori di salute e sostenibilità. Sono nate così le paste ripiene bio-veg con proteine vegetali, le linee senza glutine e quelle biologiche.



1



2

La cottura in padella dei girasoli ai ceci e lenticchie ne esalta il ripieno, regalando alla pasta un tocco di cremosità. La sfoglia, di grano duro 100% italiano, ha una consistenza leggermente ruvida per la presenza di grano saraceno. La ricca farcitura di legumi ne fa un piatto proteico e nutriente, perfetto per i vegetariani ma adatto a tutti.



7



3



4



5



6



GIRASOLI BIO AI LEGUMI SU FONDUTINA AL PARMIGIANO REGGIANO DOP CON CHIPS DI PATATE DOLCI

FACILE
PER 2 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI

250 g di girasoli bio ai legumi (ceci e lenticchie) – 100 ml di latte – 100 ml di panna – 100 g di parmigiano reggiano Dop – 80 g di patate dolci – crema di aceto balsamico – olio di semi di girasole – noce moscata – sale – pepe

1 Preparate la fonduta. In una casseruola fate bollire a fiamma alta il latte e la panna con sale, pepe e una grattatina di noce moscata. Grattugiate il parmigiano reggiano Dop.
2 Trasferite il composto di latte e panna nel bicchiere del frullatore a immersione, aggiungete il formaggio grattugiato e frullate per qualche minuto fino a ottenere un'emulsione. A piacere, regolate la densità della crema aggiungendo un po' di formaggio grattugiato.
3 Pelate e tagliate finemente le patate dolci con l'aiuto di una mandolina o di un'affettatrice. Versate in una padella media 2 cm di olio. Quando è bollente, immergete le fette di patate dolci e friggetele per 2-3 minuti.
4 Man mano che sono pronte, scolatele con un mestolo forato e trasferitele su carta assorbente a perdere l'olio in eccesso.
5 Riunite in una padella 200 ml d'acqua, un filo d'olio e un pizzico di sale.
6 Aggiungete i girasoli e fateli cuocere per 4-5 minuti, senza girarli, così che si formi una cremina.
7 Distribuite sul fondo dei piatti la fonduta di parmigiano, appoggiatevi sopra i girasoli e completate con qualche goccia di crema di aceto balsamico e le chips di patate dolci.



Le perline sono ripiene di parmigiano reggiano Dop, lavorato a partire dalla forma intera per esaltare l'eccellenza della materia prima. La sfoglia è di grano duro 100% italiano e le uova, in una percentuale del 23%, sono di galline italiane allevate a terra.

















PERLINE CON PARMIGIANO REGGIANO DOP AI FUNGHI TRIFOLATI E GAMBERI

FACILE
PER 2 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 13 MINUTI

200 g di perline con parmigiano reggiano Dop – 200 g di porcini freschi – 4 gamberi grossi – 1 rametto di rosmarino – 1 tazzina da caffè di vino bianco – salvia – 1 spicchio d'aglio – burro – olio extravergine d'oliva – sale

1 Pulite i porcini eliminando eventuali residui di terra e strofinandoli bene con un canovaccio umido. Quindi affettateli con un coltello affilato. Sminuzzate finemente gli aghi di rosmarino .

2 Scaldate una padella, aggiungete un filo d'olio e l'aglio schiacciato, fatelo imbiondire e unite i funghi e il rosmarino preparati. Sfumate con il vino e un mestolo d'acqua; aggiungete un pizzico di sale e fate cuocere per circa 5 minuti a fiamma vivace. Spegnete e lasciate riposare.
3 Pulite i gamberi, eliminate il carapace e il filo nero e tagliateli in senso verticale.
4 Trasferiteli in una padella antiaderente calda e scottateli circa 1 minuto per lato fino a che si arricceranno e saranno croccanti all'esterno e teneri all'interno.
5 Portate a bollore una pentola d'acqua salata, gettatevi le perline e lessatele per 3 minuti.
6 Quindi scolatele con un mestolo forato e trasferitele in una padella con una noce di burro fuso e 3-4 foglioline di salvia.
7 Fate saltare le perline nel condimento, aggiungete i funghi e mescolate. Servite con i gamberi preparati.

Brescia

LA PIÙ ORIENTALE DELLE CITTÀ LOMBARDE SVELA GLORIE ARTISTICHE PASSATE E PRESENTI E UN PANIERE DI SPECIALITÀ PRODOTTE SALVAGUARDANDO BIODIVERSITÀ, SOSTENIBILITÀ, QUALITÀ E TRADIZIONE

a cura di Daniela Falsitta, testi di Enrico Saravalle, foto di Francesca Moscheni. Si ringrazia la Trattoria Porteri per le ricette e la realizzazione dei piatti

Dopo lunghi restauri torna in città la Vittoria Alata, straordinaria statua di bronzo del primo secolo d.C. E la Leonessa d'Italia (come la chiamò Carducci) ne approfitta per esibire i suoi tesori. Non tutti lo sanno, infatti, ma Brescia è un forziere d'arte e storia: vestigia romane e monasteri longobardi, piazze rinascimentali e architetture in stile veneziano, collezioni museali prestigiose (come quella della Pinacoteca Tosio Martinengo con i Raffaello, i Moretto, i Canova e gli Hayez) e anche murales. Passato e futuro convivono fra il Castello che domina la città e le ex strutture industriali pronte ad ospitare il design o le installazioni di SubBrixia (il progetto che sta portando l'arte nelle stazioni metro). Ma andiamo con ordine. *segue >*




CASONCELLI ALLA BRESCIANA
pag. 48


I due Màcc de le ure, sulla Torre di Piazza della Loggia (a sinistra). Sotto: l'orologio; il monumento della Bella Italia e i titolari della Trattoria Porteri che hanno cucinato per questo servizio.









Il chiostro trecentesco del convento di San Francesco. Sotto: la pinacoteca Tosio Martinengo; il Torrione di Piacentini che svetta dal 1932 in piazza della Vittoria e Iginio Massari con la sua versione del Bossolà. A destra, la cupola del Duomo.



CAPONSEI SENZA ALI

pag.48







I salotti buoni di Brescia sono Piazza della Loggia, che ospita alcuni dei palazzi più belli della città: la Loggia, ovviamente, con i suoi tre archi e la cupola a forma di carena, la Torre dell'Orologio, famosa per i Màcc de le Ure (i matti delle ore), le due statue di bronzo che ogni ora colpiscono la campana, e il Monte di Pietà. Pochi passi ed ecco la medievale Piazza del Duomo o Paolo VI su cui si affacciano le due cattedrali: il duomo vecchio, uno degli esempi più significativi di stile romanico e il nuovo con la sua cupola da primato (è la terza in Italia dopo San Pietro e Santa Maria del Fiore). Ultima in ordine cronologico, Piazza Vittoria, spazio metafisico dove l'estro dell'architetto Piacentini si è divertito, quasi un secolo fa, a costruire palazzi, grattacieli e torri all'insegna del Razionalismo più puro. Ad una manciata di minuti c'è il Parco Archeologico, pronto a raccontare i secoli della Brixia romana con il Foro, l'imponente Capitolium (tempio dedicato dall'imperatore Vespasiano a Giove, Giunone e Minerva) e il grande Teatro. Un chiostro, poi un secondo, un terzo ed ecco gli spazi maestosi di Santa Giulia, il grande monastero che testimonia la stagione longobarda della città. Patrimonio Unesco, oggi le sue chiese, le sale e le celle delle monache sono occupate da raccolte d'arte che raccontano le vicende della città e del suo territorio, dalla Preistoria, al periodo delle Signorie fino alla dominazione della Serenissima.Brescia, però, si racconta anche attraverso il suo cibo. Quella bresciana è una cucina di specialità, ricca di prodotti locali esclusivi protetti da Dop, Igp e Docg. Inoltre, insieme ad altri capoluoghi lombardi, la città aderisce a East Lombardy, un marchio che rappresenta ristoratori e produttori che hanno fatto della sostenibilità, della biodiversità e della qualità una scelta di vita. A tavola non mancheranno i casoncelli, tra gli esempi più gustosi della grande tradizione italiana delle paste ripiene. Possono essere di magro o di grasso: "il ripieno dei nostri", assicurano, per esempio, al centenario Pastificio Franzoni, "è rigorosamente di carne di brasato!" Ma anche i formaggi fanno parte dell'albo d'oro della gastronomia cittadina: Brescia, infatti, si trova alla confluenza di tre valli (la Valle Sabbia, la Val Camonica e la Val Trompia) da dove arrivano il Bagòss, il Valtrompia Dop, il Silter. Senza dimenticare i formaggi di capra, dal Fatulì al Barbatass ("nome di battesimo strano", spiega Cristina Peroni dell'Azienda agricola Val Persane, "dovuto al fatto che si presenta in maturazione con muffe nobili che assomigliano alla pelliccia del tasso"). E i dolci? Il più tradizionale è, senza dubbio, il Bossolà, un dolce a forma di zuccotto con farina, zucchero, latte e uova, diventato famoso nel resto d'Italia perché il famoso e bresciano Iginio Massari lo propone, da anni, nella sua pasticceria.







CASONCELLI ALLA BRESCIANA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
770 CAL/PORZIONE

280 g di farina – 2 uova – 4 tuorli – 150 g di pane grattugiato – 100 g di grana padano Dop + quello per servire – 1 dl di brodo di carne – 100 g di burro + quello per condire – 2 spicchi d'aglio – 5 g di prezzemolo tritato – salvia – noce moscata – sale – pepe bianco

1 Sbattete le uova e i tuorli con una presa di sale, incorporateli alla farina e impastate fino a ottenere un mix omogeneo, copritelo e fatelo riposare 1 ora in frigo.
2 Soffriggete il burro con l'aglio schiacciato, spegnete ed eliminate gli spicchi. In una ciotola riunite il burro con prezzemolo, pane, grana grattugiato, sale, pepe e noce moscata. Unite brodo caldo finché il mix sarà morbido e compatto.
3 Tirate la sfoglia a 2 mm e ricavate tanti quadrati di 6x6 cm, farcitene una parte con una nocciola di ripieno, chiudeteli con altri quadrati e sigillate premendo. Lessate i casoncelli 8 minuti e conditeli con burro fuso, salvia e grana.

CAPONSEI SENZA ALI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

1 verza – 500 g di pane grattugiato – 200 g di burro – 1 spicchio d'aglio – 2 uova – timo – rosmarino – salvia – 200 g di grana padano Dop – noce moscata – brodo di carne – sale – pepe <u>per la salsa</u> 2 kg di polpa di pomodoro (o di pomodori maturi) – 1 cipolla – 2 carote – 1 costa di sedano – olio extravergine d'oliva – sale

1 Mondate la verza, scegliete le foglie grandi almeno come un palmo e scottatele in acqua salata per 3-4 minuti. Raffreddatele in acqua e ghiaccio, adagiatele su un telo ed eliminate la costa dura.
2 Scaldate il burro con l'aglio schiacciato finché sarà nocciola. Eliminate l'aglio e versatelo in una ciotola. Unite pane, grana grattuggiato, uova sbattute, erbe tritate, una grattata di noce moscata e sale. Mescolate aggiungendo poco brodo se serve.
3 Stendete una foglia di verza (o la metà se è molto grande), riempitela con una buona porzione di ripieno e chiudetela con spago o stuzzicadenti stando attenti a non lasciare buchi.
4 Soffriggete cipolla, carote e sedano tritati in qualche cucchiaio d'olio, unite la polpa di pomodoro, lasciate sobbollire per 20 minuti e salate. Cuocete i caponsei al vapore per 15 minuti e serviteli con la salsa. Lo chef ha guarnito il piatto con un crumble di grana padano Dop, farina, burro e uovo.

BOSSOLÀ

FACILE
PER 20 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 70 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

<u>per il 1° impasto</u> 140 g di farina – 50 g di zucchero – 70 g di burro – 40 g di lievito di birra – 1 uovo <u>per il 2° impasto</u> 260 g di farina – 50 g di zucchero – 50 g di burro + quello per gli stampi – 3 uova <u>per il 3° impasto</u> 500 g di farina – 100 g di zucchero – 50 g di zucchero a velo – i semi di 2 baccelli di vaniglia – 6 uova – 7 g di sale

1 Fate il primo impasto: riunite nella planetaria la farina, il lievito sciolto in poca acqua fredda, il burro morbido, l'uovo e lo zucchero e lavorate fino a ottenere una pasta asciutta ed elastica. Lasciatela lievitare coperta da un panno in un luogo tiepido per 1 ora.
2 Preparate il secondo impasto con gli ingredienti indicati e unitelo al primo già lievitato: lavorateli per 15 minuti a media velocità e proseguite a mano per qualche minuto. Coprite e fate lievitare per 3 ore in luogo tiepido.
3 Lavorate gli ingredienti del terzo impasto e unitelo ai precedenti. Impastateli con il gancio per 10 minuti. Trasferite la pasta sul piano di lavoro e sbattetela con forza sul tavolo, mettetela in una teglia e fatela lievitare ancora 1 ora. Imburrate 2 stampi da 24 cm di diametro e adagiatevi l'impasto, lasciare lievitare per 40 minuti e infornate a 190° per 40-50 minuti. Lasciare riposare e servite, se via piace, spolverizzato di zucchero a velo e con lo zabaione caldo.

TACCUINO DI VIAGGIO

Trattoria Porteri
Via Trento 52, Brescia
NEL LOCALE SCELTO PER QUESTO SERVIZIO, ANCHE CUNSÌ (PEPERONI E FORMAGGIO), MALFATTI AL BAGÒSS, MANZO ALL'OLIO. DA VISITARE L'ATTIGUA SALUMERIA CENTENARIA.

La Vineria
Via X giornate 4, Brescia, tel.030 280543
NELL'EX MONTE DI PIETÀ, UN FRITTO DI PESCI DI ACQUA DOLCE.

Mangiafuoco
Via Calzavella 3A, Brescia, tel. 030 293029
IN MENU POLENTINE, PIATTO DEL PREVOSTO.

Osteria Zia Gabri
Via A. Gallo 17, Brescia, tel. 030 3757089
PROPOSTE CREATIVE : SGOMBRO AFFUMICATO CON SORBETTO DI PRUGNA, GNOCCHI CON CALAMARO E SALSA AL TREBBIANO.

Diametrodiciotto
Via Cefalonia 5, Brescia, tel. 030 524 6262
UNA SOSTA VELOCE E GUSTOSA CON RICCHE FOCACCE BEN LIEVITATE E BIRRE ARTIGIANALI.

Nineteen 19
Via P. Bulloni 19, Brescia, tel. 030 3755187
LA BRESCIA TRENDY AMA I SUOI SCAMPI IN TEMPURA.

Zona Alpi
Via Cattaneo 5/a, Brescia
TRENTA FORMAGGI BRESCIANI.

Pasticceria Veneto
Via Salvo D'Acquisto 8, Brescia
PRELIBATEZZE FIRMATE DAL MAESTRO IGINIO MASSARI.

Alimento
Via A. Gallo 6, Brescia
LABORATORIO DI LIEVITAZIONI, VASOCOTTURE E FERMENTATI.

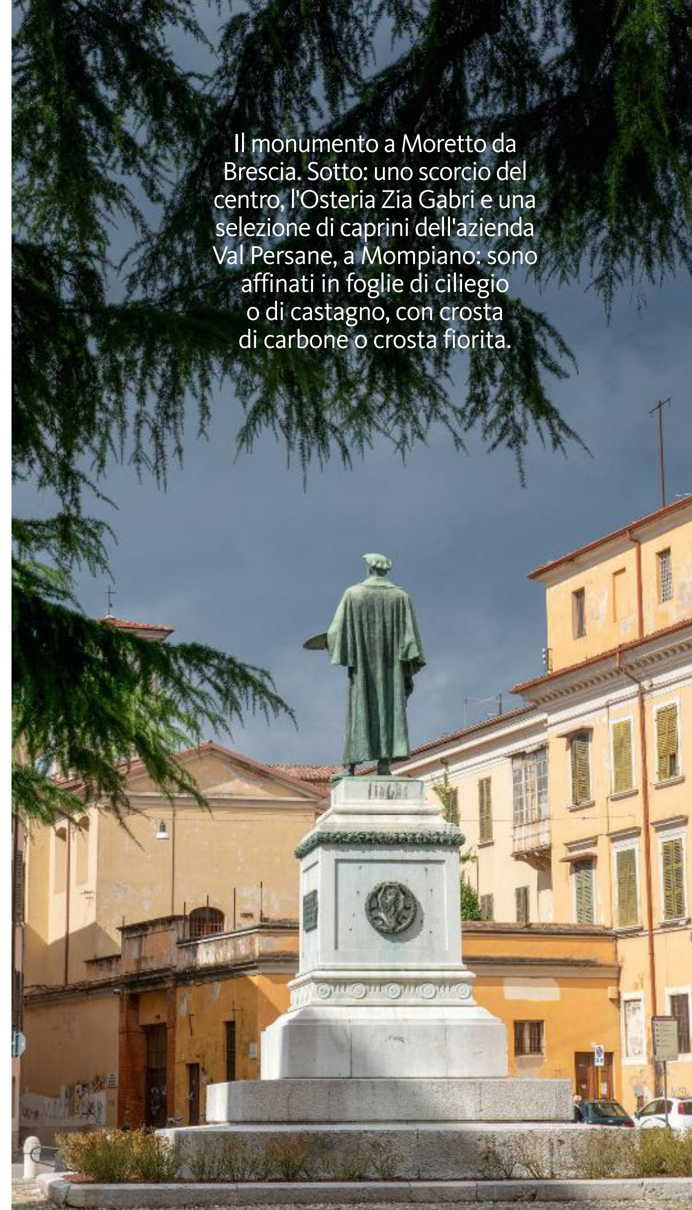
A la Cave
Via Gasparo da Salò 40, Brescia
ALCOLICI SUPER SELEZIONATI.

Pastificio Franzoni
Rua Sovera 15, Brescia
TRA LE SPECIALITÀ, I CASONCELLI.

Azienda Agricola Val Persane
Via Valle di Mompiano 90, Mompiano
SPECIALIZZATA IN CAPRINI.

info: www.visitbrescia.it


BOSSOLÀ


Il monumento a Moretto da Brescia. Sotto: uno scorcio del centro, l'Osteria Zia Gabri e una selezione di caprini dell'azienda Val Persane, a Mompiano: sono affinati in foglie di ciliegio o di castagno, con crosta di carbone o crosta fiorita.







food style lovers

NOVITÀ E TENDENZE DA SEGUIRE SU INSTAGRAM

di Barbara Roncarolo



LA CUCINA È CREATIVITÀ E SCAMBIO DI IDEE. ECCO PERCHÉ AMIAMO CURIOSARE TRA LE VOSTRE FOTO E DARVI SPAZIO

SCELTA DAI LETTORI

Coppa con crema di ricotta

Zuccherini e morbidi i fichi sono stati i grandi protagonisti della Dolce vita di settembre. Su Instagram tutti i dessert del servizio hanno fatto il record di like. Questa coppa in testa.



I REPOST DI SALE&PEPE

THIDA (@THIDA.BEVINGTON), OLTRE A SCATTARE BELLE FOTO, HA CREATO SU WEB E SOCIAL QUELLO CHE LEI DEFINISCE UN COOKING ECOSYSTEM, CIOÈ UNA BELLA ED ETEROGENEA COMMUNITY GOURMAND.





LO SCATTO DEL MESE

La torta di zucca

Ha vinto il Top 50 Best Coffee Shops in England, Docks Coffee è un locale che ricalca lo stile degli antichi e pittoreschi caffè europei e porta l'impronta dei numerosi viaggi dei due fondatori Dishi e Daniel. Si trova in Gran Bretagna a Southampton in Oxford Street. Per far assaporare anche a distanza le specialità @dockscoffee offre un assaggio (visivo!) di torte, brioche e altre prelibatezze presenti nel menu.

RECORD DI VISUALIZZAZIONI

ERBE IN VASETTO

Per prolungare l'estate Chiara (@blogthatsamore) ha fatto sua l'idea trovata su Sale&Pepe e ha messo sotto sale il basilico. Così in autunno avrà il basilico. E anche il sale profumato.



I VOSTRI SCATTI

Dalle edicole

Se potete sfogliare Sale&Pepe, non è solo grazie al lavoro di giornalisti, fotografi e stylist della redazione. Ci sono anche le edicole! In tante usano Instragram come strillone moderno per informarvi quando arriva la rivista fresca di stampa. Qui la foto di Lucia ed Eleonora di fronte alla loro edicola a Ponte in Valtellina.

CUCINATO DA VOI

Continuate a segnalarci le ricette trovate su Sale&Pepe e preparate da voi. Scegliere tra le foto è sempre impegnativo, perché ci piacciono tutte! Qui le creazioni di: @cucinaesvago, @aleksandra_gorek, @mynameisfren e @stefiinstax.









SFOGLIA fotografa condividi

QUANDO CUCINATE O TROVATE INGREDIENTI E DETTAGLI IN STILE SALE&PEPE, POSTATE LE VOSTRE FOTO SU INSTAGRAM CON #FOODSTYLELOVERS E @SALEPEPE_IT

LESSATE, AL VAPORE O ARROSTITE SONO UN MAGICO TOCCO AUTUNNALE CHE AGGIUNGE GUSTO, FASCINO E CONSISTENZA A OGNI PORTATA DELLA CUCINA SALATA E AL DESSERT

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Alessandra Avallone, foto di Gian Marco Folcolini, styling di Stefania Aledi

castagne

PAGLIA E FIENO CON CICCIOLI DI CASTAGNE E CREMA DI VERZE

pag.59





ROTOLO GRATINATO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 90 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

100 g di farina 00 – 100 g di farina di grano duro – 100 g di farina di castagne – 3 uova – 5 dl di latte – 50 g di farina – burro – 20 g di porcini secchi – 30 g di grana padano Dop – 12 castagne al vapore – 1 spicchio d'aglio – timo – 3 scalogni – 200 g di champignon – 300 g di erbette – extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavorate le tre farine con le uova, un cucchiaino d'olio e sale. Avvolgete l'impasto e fate riposare per 30 minuti. Tirate la sfoglia e tagliatela a strisce di 4x20 cm. Sbollentatele per 2 minuti.
2 Ammollate i funghi secchi e tritateli. Soffriggeteli con poco olio, 10 g di burro e sale. Sciogliete 50 g di burro in una casseruola, tostate la farina, stemperatela con il latte e mescolate fino a bollore; unite funghi, il grana grattugiato, sale e pepe e spegnete.
3 Tritate gli scalogni e l'aglio sbucciati, pulite e affettate i funghi freschi e saltate tutto in padella con il timo e qualche cucchiaio d'olio, salate e cuocete per 10 minuti. Lavate e affettate le erbette, distribuitele sopra i funghi insieme alle castagne spezzettate, salate, coprite e cuocete ancora 3 minuti. Mescolate il mix con la metà della besciamella. Suddividete la farcia sulle strisce di pasta e arrotolatele. Imburrate una teglia, mettete sul fondo qualche cucchiaio di besciamella, sistemate i rotolini e nappate con la besciamella rimasta. Cuocete in forno a 180° per 15 minuti.

Tagliere Lene Bjerre; piattino Arte nel pozzo.
A sinistra: piattino ovale L'officina della ceramica, cucchiaio Rivadossi Sandro e canovacci Bloominville.
In tutto il servizio: piano in grès "shabby brown" della collezione Radical di Porcelaingres.
Indirizzi a pagina 146

POLPETTONE FARCITO ALLE CASTAGNE
pag. 59

PP

CONTORNO DI CASTAGNE ARROSTITE CON VERDURE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 70 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

20 castagne – 2 rape – 2 fette spesse di sedano rapa – 4 mini barbabietole – 2 carote – 4 scalogni – origano – santoreggia – aceto balsamico – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Incidete le castagne con l'apposito coltellino, distribuitele in una teglia in un solo strato e arrostitele in forno a 180° per 30 minuti o finché saranno dorate e la pellicola interna tenderà a staccarsi facilmente. Lasciatele intiepidire su un telo prima di sbucciarle.
2 Mondate le carote, le rape, il sedano rapa, le mini barbabietole e tagliate tutti gli ortaggi a spicchi o a bastoncini, poi conditeli con 2 cucchiai d'olio e sale.
3 Allargate le verdure su una teglia dai bordi bassi e cuocetele in forno a 180° per 10 minuti, quindi aggiungete gli scalogni sbucciati e tagliati in quarti e proseguite la cottura per altri 20 minuti, unite le castagne sbucciate, origano e santoreggia, un giro d'olio e infornate ancora per 10 minuti. Sfornate, condite le verdure con 2 cucchiai di aceto balsamico, pepate e mescolate.





TORTA CON CAVOLFIORI
E RICOTTA
pag.59

In questa foto: piatti blu e verde L'officina della ceramica; piatto in alto Bloominville; tovagliolo Once Milano. A sinistra: piatto Asa-Selection; piattino Arte nel pozzo. Indirizzi a pagina 146



CAKE ALLA CREMA
DI CASTAGNE E NOCI

PAGLIA A FIENO CON CICCIOLI DI CASTAGNE E CREMA DI VERZE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI+ RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
780 CAL/PORZIONE

per la pasta 200 g di farina – 150 g di semola di grano duro – 50 g di farina di castagne – 4 uova per il condimento 14 castagne – 80 g di guanciale a dadini – 4 foglie di verza – brodo vegetale – 2 spicchi d'aglio – 2 foglie d'alloro – pecorino stagionato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mescolate la farina bianca con la semola di grano duro. Dividete il mix in due porzioni da 200 e 150 g. Alla porzione da 200 g unite 2 uova, un cucchiaino d'olio, una presa di sale e a quella da 150 g la farina di castagne, 2 uova, 1 cucchiaino d'olio e una presa di sale. Quando i due impasti saranno lisci avvolgeteli nella pellicola e lasciateli riposare 30 minuti al fresco. Tirate le due sfoglie e ricavate le tagliatelle.
2 Incidete le castagne con un taglio profondo, cuocetele al vapore per 30-40 minuti inserendole nel cestello con il taglio verso l'alto. Sgocciolatele e sbucciatele ancora tiepide. Scottate le verze in acqua salata con uno spicchio d'aglio sbucciato e tenete tutta l'acqua. Frullatele con un mestolino dell'acqua di cottura, l'aglio lessato, 4 castagne, un filo d'olio, sale e pepe. Spezzettate le castagne rimaste e rosolatele in una padella con un filo d'olio, il guanciale, l'aglio rimasto non sbucciato e l'alloro finché saranno croccanti.
3 Cuocete le tagliatelle nell'acqua di cottura della verza, scolatele, conditele con la crema di verza, i ciccioli di castagne, pecorino grattugiato e pepe.

POLPETTONE FARCITO ALLE CASTAGNE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
400 CAL/PORZIONE

300 g di manzo macinato – 200 g di maiale macinato – 40 g di grana padano Dop grattugiato – 200 g di castagne – 1 piccola cipolla – 1 rametto di rosmarino – 2 rametti di timo – 1 cucchiaio di mirtilli rossi secchi – 1 uovo – 8 fette grandi di prosciutto crudo – 1 mazzetto di erbe miste (prezzemolo, salvia, erba cipollina) – aceto balsamico – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Cuocete le castagne al vapore come spiegato nella ricetta a sinistra. Tritate finemente la cipolla insieme a rosmarino e timo. Soffriggete il trito in 2 cucchiai d'olio, salate, mettetene da parte la metà e aggiungete a quello rimasto in padella le castagne tagliate in due. Salate, pepate e lasciate insaporire per qualche minuto, quindi aggiungete i mirtilli rossi e spegnete.
2 In una ciotola riunite manzo e maiale e impastateli con l'uovo sbattuto, il grana grattugiato, il soffritto messo da parte, sale e pepe. Su un foglio di carta da forno sistemate le fette di prosciutto leggermente sovrapposte così da formare un rettangolo. Stendetevi sopra il mix di carne lasciando liberi i bordi e poi le castagne con i mirtilli, arrotolate e avvolgete bene nella carta forno legandola alle estremità.
3 Infornate il polpettone a 180° per 45-50 minuti. Tritate il mazzetto di erbe e conditelo con 2 cucchiai di aceto balsamico e 5 d'olio. Servite con la salsina di erbe e, se vi piace, accompagnatelo con coste colorate saltate in padella con olio e aglio.

TORTA CON CAVOLFIORI E RICOTTA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 90 MINUTI
290 CAL/PORZIONE

1 cavolfiore – 2 cipolle – 12 castagne – 1 mazzo di salvia – 2 uova – 80 g di farina – 1,5 dl di latte – 1/2 cucchiaino di lievito per impasti salati – 4 fette di ricotta di pecora – 2 cucchiai di farina di mais – burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Incidete la buccia di 12 castagne con un taglio lungo, lessatele per almeno 40 minuti partendo da acqua fredda e sbucciatele ancora tiepide. Dividete il cavolfiore in cimette e cuocetelo per 10 minuti al vapore. Tritate le cipolle e soffriggetele in 2 cucchiai d'olio con molta salvia tritata e sale finché inizieranno a caramellare. Unite le castagne lessate sbriciolate, il cavolfiore, lasciate insaporire per 10 minuti e schiacciate tutto con la forchetta.
2 Mescolate le uova con la farina, il latte e il lievito, unite il mix di cavolfiore, regolate di sale e pepate. Imburrate una teglia a cerniera di 22 cm di diametro e cospargetela di farina di mais (tenete da parte un cucchiaio). Riempitela con la metà del mix, appoggiate sopra le fette di ricotta, pepate e ricoprite con il mix rimasto. Pareggiate la superficie, cospargetela con la farina di mais rimasta e fiocchetti di burro e infornate a 180° per 45-50 minuti.
3 In una piccola casseruola soffriggete una manciata di foglie di salvia con un filo d'olio, salate e irrorate la torta con questo condimento. Se vi piace guarnite con castagne arrostite a fettine.

CAKE ALLA CREMA DI CASTAGNE E NOCI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

250 g di farina – 100 g di cacao – 100 g di noci sgusciate – 2 uova – 2 dl di latte – 1,5 dl di caffè leggero – 250 g di crema di castagne (o confettura) – 1/2 baccello di vaniglia – 180 g di zucchero – 2 cucchiaini di bicarbonato – 1 cucchiaino di lievito per dolci – burro – sale

1 Imburrate uno stampo da plumcake, rivestitelo di carta forno e imburratelo ancora. Setacciate in una ciotola ampia la farina con il cacao, il bicarbonato, il lievito e i semi del baccello. Trasferite nel mixer, unite le uova, lo zucchero e 100 g di crema di castagne, azionate l'apparecchio versando a filo il latte e il caffè. Spezzettate le noci e incorporatene 50 g all'impasto.
2 Versate metà della preparazione nello stampo, coprite con la restante crema di castagne, versate la seconda metà dell'impasto e livellate. Cospargete la superficie con le noci rimaste e infornate a 180° per 50 minuti. Inserite uno stecchino al centro per verificare la cottura prima di sfornare e lasciate riposare 10 minuti fuori dal forno.
3 Sformate il dolce e servitelo freddo a fette spesse, accompagnandole, se vi piace, con panna montata e crema o confettura di castagne.







Pagina 53: piatto fondo Jars Ceramistes; piattini e vassoietto L'officina della ceramica; posate Rivadossi Sandro; tovagliolo Once Milano.
Pagina 57: piattino Arte nel pozzo, piatto Bloomingville.
Pagina 58: piatto Arte nel pozzo e piattino L'officina della ceramica.
Indirizzi a pagina 146

storia di una forma di
Grana Padano Dop

SONO AVVINCENTI I PASSAGGI CHE TRASFORMANO IL LATTE IN QUESTO FORMAGGIO, PROCESSI CHE SOLO L'ABILITÀ DEI CASARI RENDE POSSIBILI. LO SCOPRIAMO NEL MANTOVANO, TRA LE CALDAIE E I LOCALI DI STAGIONATURA DEL CASEIFICIO EUROPEO

a cura di Daniela Falsitta, testo di Riccardo Lagorio, foto di Francesca Moscheni

C'era una volta, nel centro di una pianura... Potrebbe iniziare così il racconto del Grana Padano Dop, un formaggio dalla lunga storia, divenuto ormai quotidiano e insostituibile. In apparenza è semplicissimo, ma così non è ovviamente: la sua realizzazione anzi, oggi come ieri, è frutto di ingegno, capacità ed esperienza. E se nel Medioevo la trasformazione del latte in grana appariva un mistero, oggi che i suoi processi chimici sono stati studiati, quello che si ripete ogni mattina ha ancora il fascino di un prodigio che vogliamo farvi vedere da vicino.

Primo: un buon latte

Perché la magia possa compiersi serve prima di tutto un latte controllato e italiano al 100%, proveniente da animali che vivono in perfetta sintonia con il loro ambiente. Negli oltre 4.000 allevamenti dedicati, le mucche sono quindi alloggiate su lettiere di paglia pulite, comode e morbide. Comporre al meglio il loro menu non è cosa da poco: si prepara con fieno, insilato di mais (cioè le pannocchie e i fusti sminuzzati e conservati in assenza di ossigeno per renderli più gustosi) e soia. Viene poi aggiunta una razione giornaliera di sali minerali e proteine, certificati come idonei nella produzione di Grana Padano Dop. Una volta munto, il latte viene portato nei caseifici da trasportatori specializzati. A farci da guida tra le caldaie, i bagni di salamoia e i locali di stagionatura del Caseificio Europeo, a Bagnolo San Vito (Mantova), è Renato Zaghini, presidente del Consorzio Grana Padano Dop. "Al suo arrivo", comincia, "il latte riposa a basse temperature per una notte". In queste ore dal bianco liquido freddo affiora la panna che servirà per produrre burro, mentre il latte decremato prenderà la via delle caldaie. Qui il maestro casaro è già pronto con gli attrezzi del mestiere, tramandati di generazione in generazione. Con la sacralità di un alchimista ha realizzato il sieroinnesto, cioè una parte di siero del giorno prima che prepara la fermentazione. Lo aggiunge al latte intiepidito, attende, lo sfiora per percepirne la densità e il calore.











Dall'alto a sinistra: un allevamento di vacche che conferisce latte per la produzione del Grana Padano Dop; uno dei mezzi (autorizzati e controllati) destinati al trasporto; lo spino, ovvero lo speciale attrezzo necessario a rompere la cagliata; la caldaia, dove si forma la massa, che viene divisa in due; infine la futura forma di formaggio viene alzata in pezze di lino con l'ausilio di un'asta di metallo.

QUASI MILLE ANNI DI BONTÀ

LA STORIA DEL GRANA PADANO DOP EBBE INIZIO ATTORNO AL 1135 GRAZIE AI CISTERCENSI DELL'ABBAZIA DI CHIARAVALLE, ALLE PORTE DI MILANO. LA BONIFICA DELLE TERRE DEL PO AVEVA DATO AI MONACI LA POSSIBILITÀ DI ESTENDERE I LORO ALLEVAMENTI: NE ERA DERIVATA UNA DISPONIBILITÀ DI LATTE MOLTO SUPERIORE AL BISOGNO DEI RELIGIOSI E DELLA POPOLAZIONE CIRCOSTANTE. MATURÒ COSÌ, PROBABILMENTE A SEGUITO DI MOLTE SPERIMENTAZIONI, L'IDEA DI PRODURRE UN FORMAGGIO "GIGANTE" E TENERLO IN SALAMOIA PER INSAPORIRLO E CONSERVARLO. I MONACI LO BATTEZZARONO *CASEUS VETUS*, FORMAGGIO VECCHIO, PER DISTINGUERLO DAI FORMAGGI FRESCHI. MA LA GENTE DI CAMPAGNA PREFERIVA CHIAMARLO SEMPLICEMENTE GRANA, IN RIFERIMENTO ALLA SUA CONSISTENZA, NOME A CUI PRESTO SI AGGIUNSE LA PROVENIENZA: GRANA LODESANO, MILANESE, PIACENTINO, MANTOVANO. PER QUESTO OGGI SI CHIAMA GRANA PADANO.



“Al momento giusto torna alla caldaia dalle pareti in rame portando con sé un altro liquido”, continua Zaghini. “È la volta del caglio”. D’origine del tutto naturale, il casaro lo incorpora al latte. Poi questa sorta di mago del formaggio di nuovo attende, osserva il liquido bianco diventare gelatinoso, contempla primo fra tutti lo spettacolo meraviglioso della trasformazione della materia, cioè del latte che diventa cagliata. Esperienza e conoscenza lo guidano nell’operazione successiva: al momento giusto frange la cagliata con lo spino, lo strumento d’acciaio che un tempo era realizzato con legni ramificati e, in un certo senso, ancora li ricorda. La spacca con delicatezza per separare il liquido, il siero, e la parte solida, il neonato formaggio che si deposita sul fondo della caldaia.

Dalla caldaia in poi, una lunga avventura

“Sono necessarie due persone per estrarre la massa in fondo alla caldaia: la modellano in sfere di oltre 40 kg, poi con gesti rapidi e decisi l’avvolgono in un tessuto di lino e la sollevano ponendola su un piano di acciaio, dentro una fascera di plastica che la cinge”, spiega ancora il Presidente del Consorzio. Grazie a una matita alimentare uno dei due la sigla con il numero della caldaia da cui è uscita e l’altro applica una placca di caseina su una faccia piana perché non dimentichi mai la propria origine. Qualche ora dopo cambia d’abito: la nuova fascera che l’avvolge stretta stretta riporta le inconfondibili losanghe del Grana Padano Dop, la data e il luogo di nascita, che corrisponde a una provincia e al numero del caseificio. Ancora un po’ di attesa e per la giovanissima forma è arrivato il tempo del primo bagno. Lo fa in salamoia, per trovare il giusto equilibrio tra sapore e salubrità e durerà tre settimane. Dopo una sosta per riscaldarsi, si concede un po’ di riposo su assi di legno. “Qui la prende in cura l’esperto della stagionatura: di tanto in tanto la rivolta, la spazzola, la picchietta al pari di un medico che ausculta il paziente per sapere se tutto va per il meglio, annotando ogni visita nel dettaglio”, conclude il nostro esperto. Servono almeno 9 mesi di queste attenzioni prima che un marchio a fuoco la dichiari arruolata tra gli oltre 5 milioni di forme sorelle prodotte ogni anno nelle province ammesse dal disciplinare, dislocate tra Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia e Trentino. Regioni fortunate.

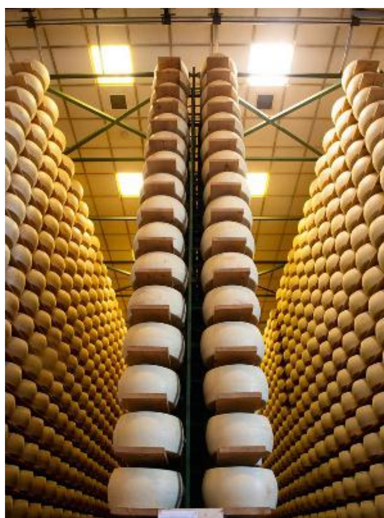




Nella sequenza qui accanto i passaggi della lavorazione delle forme di Grana Padano Dop: prima vengono sollevate con l'aiuto dei teli, quindi trasferite in fascere di plastica e tenute sotto dei pesi per facilitare lo spurgo. Una volta tolto il tessuto le forme vengono "ingabbiate" in fascere di metallo. Il passaggio successivo è quelle nelle enormi vasche dove sono immerse in un un bagno di salamoia. Infine alle forme toccano mesi di attesa nella sala di stagionatura. Manca solo la marchiatura a fuoco: e ora il Grana Padano Dop è pronto per il consumo.








UN USO DIVERSO PER OGNI ETÀ

DOPO 9 MESI DI STAGIONATURA, IL GRANA PADANO DOP È PRONTO PER LA TAVOLA, ANZI, PER I TAVOLINI! A QUEST'ETÀ È INFATTI IL PIÙ SANO DEGLI SNACK DA APERITIVO E CON IL SUO GUSTO DOLCE, MA GIÀ DEL FORMAGGIO COMPIUTO, VIENE APPREZZATO DA CHIUNQUE. QUANDO LA FORMA RAGGIUNGE I 16 MESI DI STAGIONATURA, IL METODO MIGLIORE PER PROVARLO È GRATTUGIATO SULLA PASTA O COME RIPIENO INSIEME A ERBE E RICOTTA DI SAPORITI TORTELLI. CERTO, UN MODO ANCORA PIÙ PIACEVOLE È ADDENTARE QUESTA DELIZIA DALL'AROMA ORMAI DECISO, MA NON PER QUESTO SALATO. LA GRANULOSITÀ DOVUTA A CRISTALLI DI CALCIO LO RENDE UN INSOSTITUIBILE COMPAGNO NELLA DIETA DEI MENO GIOVANI. NEL GRANA PADANO DOP RISERVA, OLTRE I 20 MESI, LA GRANULOSITÀ SI APPREZZA ANCORA DI PIÙ. IL COLORE È DIVENUTO BIANCO PAGLIERINO, IL GUSTO PIÙ INTENSO ED È ASSAI PIACEVOLE A FINE PASTO. INFO: GRANAPADANO.IT

VINI DI Mamoiada

NEL COMUNE DELLA BARBAGIA OGNI FAMIGLIA PRODUCE IL CANNONAU. OGGI SONO STATI IMPIANTATI NUOVI VIGNETI E NUOVI ROSSI CORPOSI SI CONTENDONO IL TERRITORIO CON ALTRI PIÙ GIOVANI E CON ROSATI GENEROSI

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia



ZUPPA DI INDIVIA AL FORNO
pag.68

l'abbinamento

LA CARNE DI MANZO DETERMINA UNA VARIAZIONE FONDAMENTALE PER ACCEDERE AI VINI DI MAMOIADA VISTO CHE, PUR NELLA LORO SAPOROSITÀ, L'INDIVIA RICCIA E IL PECORINO NON POTREBBERO "REGGERE" L'ESUBERANZA DEL CANNONAU. L'ARRICCHIMENTO PERMETTE DI CONSUMARE L'ENERGIA DELLA FRESCHEZZA E DELL'ALCOLICITÀ, COSÌ DA LASCIARE IL CONFRONTO SULLE FRAGRANZE ODOROSE E SULLA TATTILITÀ GUSTATIVA. LO **ZIBBO ROSÉ** È IL PIÙ AGILE DEI TRE, CONTA SULLA PRESENZA DELL'OLIO EXTRAVERGINE COME FILO PER ACCOMPAGNARE CIASCUNO DEI COMPONENTI. IL **ROSATO VIKEVIKE** È IL PIÙ CONTROLLATO: FARÀ PIACERE A CHI AMA UN ACCOSTAMENTO GRADUALE, EDUCATO. L'OPPOSTO DELL'EFFETTO SUSCITATO DAL **ROSATO S'ENA MANNA** CHE ATTRAVERSA GLI STRATI DEL PIATTO E LI TRASFORMA IN UNA SENSAZIONE UNICA E AMALGAMATA.

Mamoiada si trova al centro della Barbagia, provincia di Nuoro, vicina al Gennargentu e al Supramonte. Città del Mamuthones, ha in questa maschera tradizionale un patrimonio culturale integro dopo migliaia di anni.

Il 17 gennaio di ogni anno i Mamuthones, mai separati dagli Issohadores, gli alter ego dei primi, compaiono durante la festa patronale di Sant'Antonio Abate. Le maschere sfilano intorno ai falò accesi nei vari rioni del paese, animando una festa la cui origine è nei riti propiziatori avviati in coincidenza col solstizio d'inverno. I primi insediamenti nell'area di Mamoiada risalgono al Neolitico, come testimonia la stele megalitica "Sa Perda Pintà" (la pietra dipinta), ornata con cerchi concentrici e coppelle, simboli legati al culto della fertilità e al ciclo di morte e rinascita. Il patrimonio vitivinicolo di Mamoiada è rappresentato da 300 piccole cantine su 700 famiglie che abitano il paese: "Oltre alla vigna, tutti possiedono l'attrezzatura per fare il vino e alcuni vivono della vendita dello sfuso. È davvero un prodotto sacro, determina lo status sociale di chi lo fa: puoi parlar male della figlia, ma non del vino...". È la voce dei viticoltori Francesco Sedilesu e Giovanni Montisci, che hanno contribuito a dare a questo territorio un'opportunità di crescita per decine di agricoltori.

Oggi gli ettari coltivati a vite sono 270 e presto aumenteranno, visto che si stanno recuperando zone abbandonate già dagli anni Sessanta.

segue >

AGNELLO IN UMIDO IN BIANCO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 160 MINUTI
410 CAL/PORZIONE

800 g di agnello a pezzi – 2 cipolle bionde – 4 pomodori secchi – 1 spicchio d'aglio – 2 carote – 1 bicchiere di vino bianco di Mamoiada – 20 g di finocchietto selvatico – 1 litro di brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Sbucciate le cipolle e riducetele a spicchietti; pelate le carote, lavatele e tagliatele prima in 4 spicchi e poi a tocchetti; mettete a bagno i pomodori secchi in acqua calda per 5 minuti poi tagliateli a dadini.
2 Insaporite la carne con una presa di sale e una macinata di pepe, quindi fatela rosolare in casseruola con 4 cucchiai di olio, rigirandola su tutti i lati. Bagnatela con il vino e, dopo averlo fatto leggermente evaporare, unite le cipolle, le carote, i pomodori secchi, l'aglio sbucciato e il finocchietto tritato grossolanamente.
3 Continuate a cuocere la carne coperta, su fiamma moderata, per 2 ore e mezza, unendo di tanto in tanto un mestolo di brodo bollente. Spegnete il fuoco e lasciate riposare la preparazione coperta per 15 minuti prima di servire.

l'abbinamento

PER AGGIUNGERE ALLA COTTURA UN PIÙ SPICCATO ELEMENTO TERRITORIALE È RICHIESTA L'OPPORTUNITÀ DI UTILIZZARE LA **GRANAZZA**, VINO BIANCO DI MAMOIADA. LA STRUTTURA COMPLESSA DEL PIATTO ESIGE DEI CANNONAU DAL TEMPERAMENTO CALDO, PARTECIPE, MA NON INCANDESCENTE. PER QUESTO SCEGLIAMO DEGLI ESEMPLARI CHE HANNO MATURATO UNA COMPLESSITÀ NEL PROFUMO E NEL SAPORE. IL **BALLU TUNDU DI SEDILESU** ARRICCHISCE L'ESPERIENZA DELL'ACCOSTAMENTO, EVOCANDO LA CAMPAGNA BARBARICINA E I SUOI FRUTTI PREDILETTI E CONQUISTA IL CIBO IN MODO LENTO E INESORABILE. IL **BARROSU DI MONTISCI** PUÒ APPARIRE "SPAVALDO" NELL'IMPATTO ODOROSO, MA AL MOMENTO DI INCONTRARE L'AGNELLO MOSTRA IL NECESSARIO POLSO FERMO. IL **BOBOTTI DI SANNAS** È ABILE A SPOSTARE IL CONFRONTO SUL SUGO E A RESTITUIRNE LA MEDITATA BELLEZZA.



Il vigneto mamoiadino conta su posizioni di straordinario valore: siamo tra i 550 e i 900 metri sul livello del mare; il terreno, originatosi da disfacimento granitico, è acido, ricco di potassio e povero di azoto, caratteristiche che lo rendono ideale per la vite. Inoltre, la circolazione dell'aria permette una notevole sanità delle uve, al punto che si possono trattare le eventuali malattie con l'esclusivo uso di zolfo e poco rame. Tra gli aspetti salienti e peculiari di Mamoiada abbiamo l'alberello quale forma di allevamento e la presenza di vigne a piede franco antecedenti la fillossera, parassita che a fine '800 ha distrutto gran parte del patrimonio vitivinicolo europeo. Il vitigno principale è il Cannonau, conosciuto in Francia come Grenache e in Spagna come Garnacha. È una varietà che rappresenta la Sardegna nel mondo e infatti la troviamo in molte zone dell'Isola, dalle vicine Oliena, Dorgali e Ogliastra alla settentrionale Sorso Sennori, o ancora all'agro a nord di Cagliari.

A Mamoiada il Cannonau assume un profilo originale, alla proverbiale calorosa generosità associa una vivezza che si esprime sia nei profumi sottili di erbe spontanee sia nella sensazione gustativa che i francesi definiscono *droiture* e corrisponde a una dinamica autorevolezza.



MACARRONES DE BUSA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

300 g di semola di grano duro – 250 g di spalla di maiale – 1 cipolla bionda – 1 bustina di zafferano – 300 g di passata di pomodoro – 1/2 bicchiere di vino bianco di Mamoiada – 30 g di pecorino sardo stagionato – olio extravergine d'oliva – sale

1 Impastate la semola con 2 dl di acqua tiepida e un cucchiai di olio, fino a ottenere un impasto liscio e sodo; avvolgetelo nella pellicola per alimenti e lasciatelo riposare per 30 minuti. Staccate un pezzetto di impasto della grandezza di una noce, appoggiatevi sopra l'apposito ferro o un grosso ferro da lana e fatevi arrotolare attorno la pasta. Sfilate la pasta e ripetete l'operazione fino al termine dell'impasto. Lasciate asciugare i macarrones su un vassoio infarinato per almeno 1 ora.
2 Riducete la spalla di maiale a dadini, sbucciate e tritate la cipolla e stufatela in casseruola con un filo d'olio. Unite la carne,salate e fate rosolare per 5 minuti, versate il vino e lasciatelo evaporare. Aggiungete la passata e lo zafferano, regolate di sale, mescolate e cuocete il sugo coperto per altri 35 minuti.
3 Cuocete la pasta in abbondante acqua salata in ebollizione, scolatela al dente, conditela con il sugo preparato, cospargetela con il pecorino a scagliette, mescolate e servite.

l'abbinamento

LA RICETTA SEMBRA NATA PER ACCOSTARSI AL **CANNONAU DI MAMOIADA** REALIZZATO NELLA VERSIONE INTERMEDIA, UN ROSSO STRUTTURATO E PIENO DI SLANCIO, MA ANCHE FACILE DA BERE IN VIRTÙ DI TANNINI AFFETTUOSI E ORDINATI. LA SOSTANZA APPENA UNTA DELLA CARNE DI MAIALE FA DA CONTRAPPUNTO ALLA TENSIONE CARATTERISTICA DELLA PASTA, ACQUA E FARINA. SE LA CIPOLLA E IL POMODORO CUSTODISCONO LA MORBIDEZZA, AL PECORINO SPETTA LA FUNZIONE PUNGENTE, MENTRE LO ZAFFERANO CONSENTE AL PIATTO DI RESPIRARE. IL **BERTERU DI GUNGUI** METTE IN GIOCO LA SUA STOFFA E CREA CON I MACARRONES DEGLI INTARSI SUCCOSI E INTENSI. IL **PERDAS LONGAS DI CADINU** È PIÙ DIRETTO E VIVE NEL CONTRASTO, MEGLIO ANCORA SE SERRATO. IL **MINNEDDU DI PADDEU** È GRADUALE, CESELLA IL CONTATTO CON IL CIBO E NE GRATIFICA OGNI DETTAGLIO.

L'aspetto discriminante è l'età delle viti: appena scende sotto la soglia dei trent'anni, le sensazioni si fanno più semplici e diminuiscono lunghezza e persistenza. Ciò vale anche per la varietà bianca di nome *Granazza*, una rarità mamoiadina capace di dare vini molto saporiti e originali.

La nutrita schiera di vigneti di Cannonau in via di recupero, associati ai nuovi impianti, permette al territorio di Mamoiada di esprimere, oltre a quella del rosso "importante" appena descritto, almeno altre due tipologie: un rosato espansivo e un rosso slanciato, entrambi da consumare giovani. Il primo è adatto a piatti con pesce azzurro, molluschi e baccalà uniti dalle cotture prolungate e da ingredienti d'impronta mediterranea; l'essere versatile gli consente di accompagnare i caratteristici culurgiones conditi in modo leggero, come anche minestre di legumi con erbe spontanee. Il secondo si trova bene sulle paste tipiche - malloreddos e maccarrones de busa - condite con sughi a base di carni di maiale e di cinghiale, su risotti con verdure, funghi o ancora su polpette di carne ovina. Il Cannonau di Mamoiada in versione "piena" esalta la cucina delle carni barbaricine; in particolare il porceddu e la capra, sulle quali agisce con la persistenza profonda che coglie sempre il senso del cibo.

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione



Zibbo Rosé, Cantina Marco Canneddu, Mamoiada (Nu), 349 6852916, € 20
Nasce da una vigna a 950 metri; poche ore sulle bucce gli bastano per acquisire un rosa cerasuolo e un sapore guidato dalla freschezza. Da accostare a salumi e formaggi freschi.



Rosato VikeVike Cantina VikeVike, Mamoiada (Nu), 348 2290179, € 15
È un vino d'impeccabile definizione, brillante sin dal colore: la moderata sensazione alcolica lo consegna ai primi piatti con verdure dell'inverno.



Rosato S'Ena Manna Giovanni Ladu, Mamoiada (Nu) 345 0382993, € 17
È la località dove si trova il vigneto, sa di agrumi e fragole, in bocca è verace, la tensione si scioglie nella salinità e si presta a elaborati e intensi antipasti di mare.



Berteru Cantina Gungui, Mamoiada (Nu), 347 3320735, € 23
Berteru significa 'sincero': rubino carico, ha profumo fine e croccante; in bocca trapela l'animo pugnace del Cannonau che lo vede eccellere sui primi a base di carne.



Perdas Longas Francesco Cadinu, Mamoiada (Nu), 329 0906997, € 18
Le "pietre lunghe" indicano una zona di Menhir. Siamo a 700 metri, da alberelli di settant'anni nasce un rosso sanguigno, arruoliamo il suo slancio per le grigliate miste.



Minneddu Giampaolo Paddeu, Mamoiada (Nu), 338 3044344, € 30
Le viti sono a 800 metri e generano un vino intenso, che sa di terra e mirto; è ideale per un intero pasto di stretta consuetudine barbaricina.



Ballu Tundu Giuseppe Sedilesu, Mamoiada (Nu), 0784 56791, € 27
È una riserva da vigne di cento anni, il profumo sa di frutta distillata e alloro, il sapore fervido e lungo è capace di abbracciare qualsiasi piatto di carne in umido.



Barrosu Montisci, Mamoiada (Nu), 328 0193273, € 43
Significa '*spavaldo*', ha una linea salina coinvolgente, si nasconde e poi, improvvisamente, esplode per concedersi a tavola su una pecora cotta con patate e cipolle.



Bobotti Cantina Sannas, Mamoiada (Nu), 339 1331395, € 40
È ottenuto da un vigneto centenario, fermenta e matura in vecchie botti, sa di radici e frutta sotto spirito, è potente ma graduale, per questo possiamo accostarlo al porceddu.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

Per il sommelier che è in voi
IL ROSATO DI MAMOIADA ESPRIME IL MEGLIO DI SÉ A 12-14°. LO APRIAMO AL MOMENTO E LO BEVIAMO NEI PRIMI 2-3 ANNI DI VITA. APPREZZIAMO IL SAPIDO CALORE DELLA GRANAZZA A 12-14°, MENTRE IL CANNONAU IN VERSIONE AGILE MERITA COMUNQUE ALMENO 14-16°, PENA L'EVIDENZA UN PO' TROPPO AMARA DEI TANNINI. È MEGLIO FARLO AFFINARE ANCHE 3-5 ANNI. I VINI DERIVATI DALLE VITI PIÙ VECCHIE PRESENTANO UNA SOSTANZA E UNA PROFONDITÀ CHE È BENE APPREZZARE A 16-18°; TALE RICCHEZZA SI CONSOLIDA NEL TEMPO, MINIMO 5 ANNI E PER ALMENO 20. ANCHE IN QUESTO CASO NON È NECESSARIO APRIRE LA BOTTIGLIA IN ANTICIPO, SARÀ IL CALICE GIUSTO A DARE AL LIQUIDO LO SPAZIO E IL TEMPO NECESSARI PER LIBERARE L'AMPIEZZA DEL BOUQUET.





ZUPPA D'INDIVIA AL FORNO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 60 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

500 g di indivia riccia – 200 g di carne macinata di vitellone – 1 cipolla bionda – 300 g di pane di grano duro – 80 g di pecorino sardo semi stagionato – 1 litro di brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Mondate l'indivia, eliminate il torsolo, lavate le foglie e tagliatele a tocchetti. Tuffateli in acqua salata in ebollizione e cuoceteli per 5 minuti; scolateli con un mestolo forato e conservate il brodo di cottura.
2 Sbucciate la cipolla, tritatela e fatela stufare a fuoco dolce in padella con 4 cucchiai di olio, unite la carne e rosolatela per 5 minuti su fiamma vivace. Aggiungete l'indivia strizzata, regolate di sale e pepe e cuocete altri 5 minuti. Tagliate il pane a fette e tostatele sotto il grill del forno; eliminate la crosta al pecorino e grattugiatelo con una grattugia a fori grossi.
3 Ungete il fondo di una pirofila di cm 17x26 circa dai bordi alti o di 4 casseruole individuali. Disponete sul fondo uno strato di pane, proseguite con parte del pecorino grattugiato e continuate con il composto di indivia e carne; ripetete gli strati finché avrete esaurito gli ingredienti. Versate 1/2 litro dell'acqua di cottura dell'indivia e il brodo vegetale, poi trasferite in forno già caldo a 180° per 40 minuti.

Nella foto di apertura, decanter Alessi. A seguire: cocotte in ghisa Le Creuset, posate 100Fa; piatto Fornace Curti, tessuti Once Milano; tagliere Cargo Milano. Sul piano pietra Arnaboldi Marmi. Indirizzi a pagina 146

SCELTO DA
GAMBERO ROSSO
Città del gusto®

Il segreto di una ricetta gourmet.

Foxy Cartapaglia è l'ingrediente indispensabile delle ricette degli chef.
Grazie alla resistenza e all'assorbenza uniche, trasforma ogni fritto in un piatto straordinariamente delicato e leggero.
Per questo è l'asciugatutto scelto da Gambero Rosso.



Un pranzo a novembre

ORE SPECIALI IN CUI IL BUON CIBO E L'ATMOSFERA SEMPLICE E INFORMALE RENDONO TUTTO DAVVERO UNICO

a cura di Alessandro Gnocchi, ricette di Alessandra Avallone, foto di Stefano Scatà, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi, styling di Luisa Gardiman. Si ringrazia per l'ospitalità la struttura La Subida di Cormons (Gorizia)



CONSERVA DI VERDURE
E FUNGHI

pag.77





Sul limitare dell'autunno, quando le giornate sono ancora piene di colori, si trova volentieri la domenica giusta da trascorrere in una dimora di campagna con pochi intimi. Una compagnia in cui non è necessario dire tante parole, ma è bello fare qualcosa insieme, come preparare un pranzo in sintonia con la stagione. Convivialità e atmosfera si incontrano fin dal principio, su un grande tagliere in cui troneggia nel mezzo la conserva di verdure e funghi che avete preparato nei giorni precedenti. Attorno sono disposti salumi, da tagliare rigorosamente al momento, e formaggi e poi pane casereccio e qualche frutto di stagione, perfetto per un gioco cromatico. *segue* >





TROTA MARINATA
E INSALATA DI MELE
pag.77



MENU

Coserva di verdure e funghi
DA FARE PRIMA: ALMENO UN GIORNO (MA ANCHE UNA SETTIMANA) . IN UN CONTENITORE ERMETICO E STERILIZZATO SI CONSERVA (AL BUIO) FINO A 1 MESE.

Trota marinata e insalata di mele
DA MARINARE UN GIORNO E TAGLIARE E CONDIRE MEZZ'ORA PRIMA DI SERVIRE.

Strangolapreti con ricotta affumicata
FATELI LA MATTINA E LESSATELI AL MOMENTO DI PORTARLI IN TAVOLA.

Costine di maiale alla birra e frutti rossi
CUOCETELE LA MATTINA.

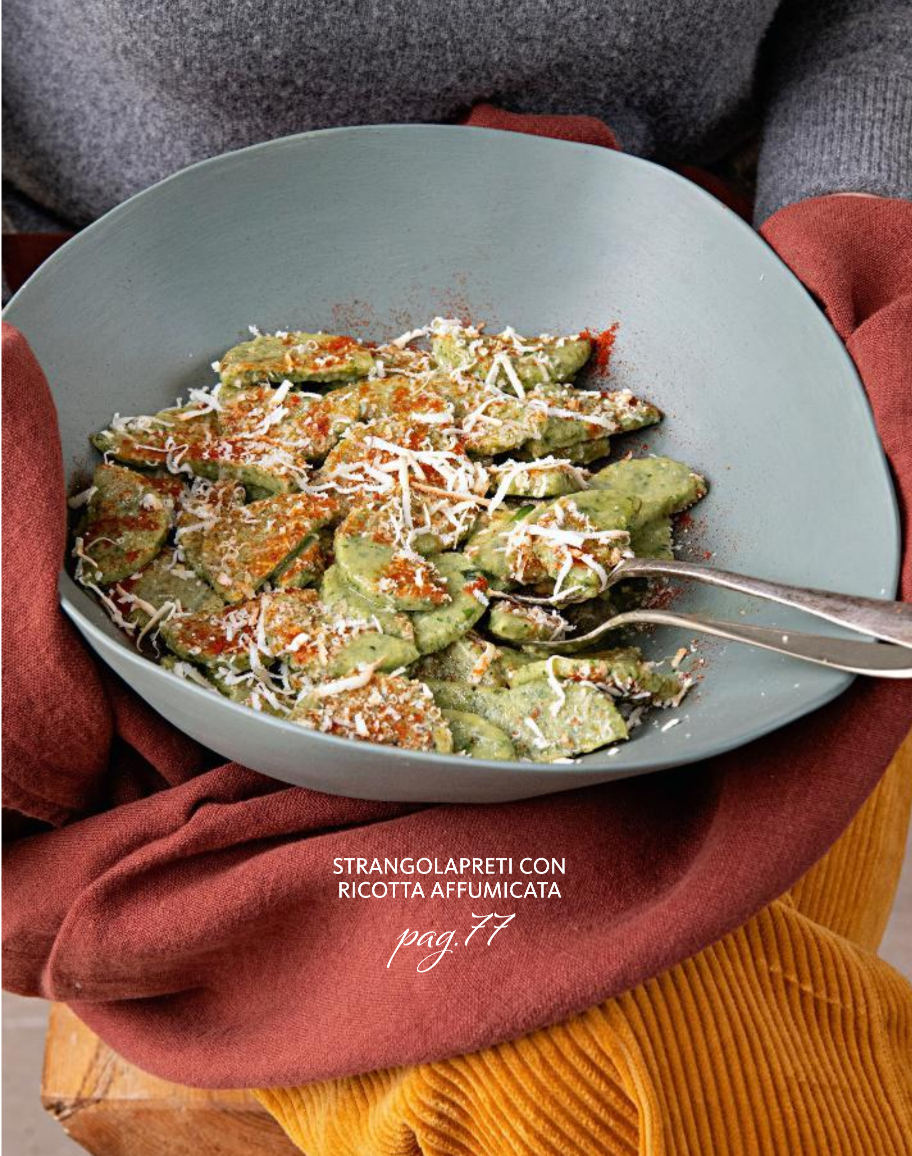
Cotolette di sedano con panna acida alla senape
POTETE FARE LA SALSA IL GIORNO PRIMA E TENERLA IN FRIGO COPERTA DA PELLICOLA. FRIGGETELE ALL'ULTIMO.

Torta di caastagne, mandorle e mele
UNA VOLTA COTTA SI CONSERVA NON PIÙ DI UN GIORNO SOTTO UNA CAMPANA COPERTA CON ALLUMNIO. FATE LA SALSA LA MATTINA

Per entrare nel vivo del menu, ecco la trota marinata accompagnata da mele tagliate in modo così sottile da diventare un sorta di carpaccio. Non fidatevi del coltello, a meno non abbiate una buona mano, e usate la mandolina: le fette di mela manterranno succosità, dolcezza e croccantezza tali da esaltare la morbidezza sapida del pesce.

Arriva così quello che, pur nell'informalità della giornata, è il primo piatto. Gli strangolapreti vanno cotti al momento e bisogna avere particolare cura dell'impasto, che deve essere morbido, ma sodo: per questo le erbette devono perdere tutta l'acqua di vegetazione. Per quanto riguarda la spruzzata finale di paprica scegliete a vostro gusto tra quella dolce e quella piccante. Poi, una piccola pausa prima delle costine, la portata più elaborata e sostanziosa del giorno.

segue >



STRANGOLAPRETI CON RICOTTA AFFUMICATA

pag.77







COSTINE DI MAIALE ALLA BIRRA E FRUTTI ROSSI

pag.78



COTOLETTE DI SEDANO RAPA
CON PANNA ACIDA
ALLA SENAPE

pag.78





TORTA DI CASTAGNE
MANDORLE E MELE

pag.78

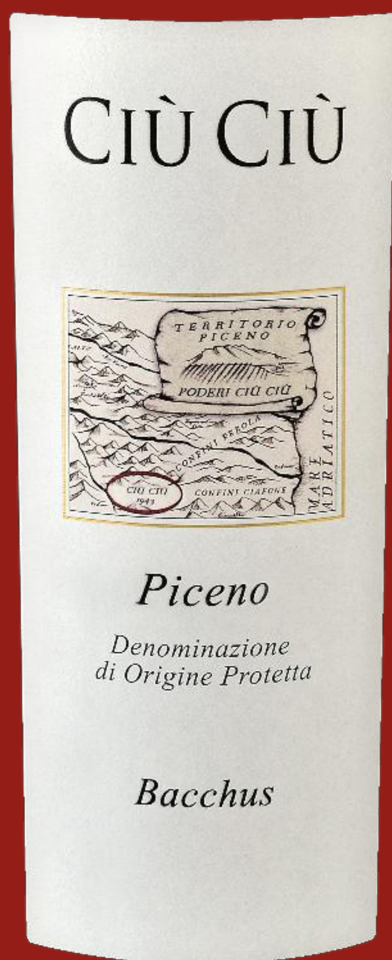
La ricetta non è difficile, ma richiede comunque un po' di attenzione, soprattutto nei passaggi finali. La riduzione preparata con il fondo di cottura, brodo e composta di mirtilli deve risultare molto sciropposa, in maniera che le costine, una volta spennellate e rimesse in forno, siano leggermente glassate in superficie. Potete accompagnarle con qualsiasi tipo di verdura (meglio se un po' croccante), ma, visto che è già stagione, l'ideale è il radicchio tardivo. Meno amaro è più croccante rispetto alla varietà precoce grazie all'influsso dei primi freddi, è il naturale complemento di un piatto che trova il suo punto di forza nell'equilibrio tra il gusto spiccato della carne di maiale e la dolcezza della composta di frutti rossi.

Le cotolette di sedano rapa sono perfette come contorno ricco, ma anche come secondo leggero per chi vuole evitare la carne. Si preparano in fretta, e bisogna solo aver cura che siano molto sottili e private della parte esterna, di solito un po' coriacea: se ne eliminate almeno mezzo centimetro, guadagnate in morbidezza.

Un'altra pausa e, infine, il dessert. L'ideale è servire la torta ancora un po' tiepida, ma sarà ottima anche se l'avrete sfornata il giorno prima. Questo tipo di dolce e la stagione chiedono una bevanda calda. Potete optare per il classico vin brulé o un infuso di vino caldo con ingredienti che richiamano quelli del dessert con un tocco speziato. L'alternativa senza alcol è un tè leggero con mele, uvetta e l'immancabile cannella.



PP



CIÙ CIÙ

SOLCHI RADICI SOGNI

Un'esplosione di gusto in cui i sapori e i profumi si esaltano in abbinamento ai migliori piatti.
Uve Montepulciano e Sangiovese si fondono per creare Bacchus Rosso Piceno D.O.P., un vino potente, profumato e armonioso.

ciuciuvini.it







CONSERVA DI VERDURE E FUNGHI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
80 CAL/PORZIONE

250 g di piccoli porcini o cardoncelli – 1 piccolo peperone rosso – 1 piccolo peperone giallo – 1 carota media – 1 fettina di zucca – 120 g di zucchero – 2 cucchiai di senape in semi – 2,5 dl di aceto di mele – olio extravergine d'oliva – 50 g di sale grosso

1 Pulite i funghi privandoli delle radichette e passandoli con un panno umido. Raschiate la carota e lavatela. Pulite i peperoni, lavateli e riduceteli a dadini con la carota. Tagliate a cubetti la zucca, scottatela per 3 minuti in acqua bollente e scolatela.
2 Riunite tutte le verdure in una ciotola, mescolatele con il sale grosso e lasciatele riposare per 1 ora. Poi sciacquatele bene e allargatele su un telo.
3 Portate a ebollizione l'aceto con lo zucchero e i semi di senape. Trasferite verdure e funghi in un vaso non troppo grande e versatevi sopra l'aceto bollente in modo che li ricopra. Aggiungete 2 cucchiai d'olio, chiudete e lasciate riposare in almeno 1 giorno (ma anche 1 settimana). Servite come antipasto con salumi e formaggi misti.

TROTA MARINATA E INSALATA DI MELE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + RIPOSO
COTTURA NESSUNA
200 CAL/PORZIONE

2 filetti di trota salmonata con la pelle – 2 arance non trattate – 2 limoni non trattati – 1 mela Granny Smith – 1 mela Pink Lady – 1 mela Annurca o Gala – aceto di mele – olio extravergine d'oliva in grani – fiori secchi di fiordaliso per decorare – sale, anche grosso – 2 cucchiaini di pepe garofanato – pepe nero

1 Disponete i filetti di trota con la pelle verso il basso e privateli delle lische residue con una pinzetta. Pestate il pepe graofanato nel mortaio e mescolatelo con 2 cucchiai di sale e la scorza grattugiata di 1 limone e 1 arancia. Distribuite la marinata di sale sui filetti di trota, uniteli 2 a 2 lasciando la parte con la pelle verso l'esterno, avvolgeteli nella pellicola e conservateli in frigorifero per 1 giorno.
2 Togliete i filetti dal frigorifero, ripuliteli dal sale e sfregateli delicatamente con 1/2 limone. Tagliateli a fettine e disponeteli su un piatto da portata.
3 Sbattete con una forchetta 1 cucchiaio di succo di limone con 1 cucchiaio di aceto di mele, 4 cucchiai d'olio, sale e pepe nero. Lavate le mele, privatele del torsolo con l'apposito strumento e riducetele a fettine con una mandolina; quindi conditele subito con la citronnette preparata e disponetele sul pesce. Decorate con scorze di limone e arancia a julienne e i fiori secchi e servite.

STRANGOLAPRETI CON RICOTTA AFFUMICATA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

6 panini bianchi secchi – 2 bicchieri di latte – 3 uova – 1 piccola ricotta dura affumicata – 80 g di farina + quella per la spianatoia – 1 mazzo di erbette – 1 spicchio di aglio – 80 g di burro – paprica dolce affumicata – sale

1 Grattugiate grossolanamente i panini secchi, mettete le briciole in una ciotola, bagnatele con il latte e tenete da parte. Lavate le erbette, tagliatele a striscioline e saltatele in padella con l'aglio schiacciato e 1 cucchiaio d'olio finché il liquido di vegetazione sarà evaporato; regolate di sale.
2 Frullate le erbette e impastatele con il pane ammorbidito nel latte, poi con le uova sgusciate e sbattute, infine con la farina e salate. Stendete l'impasto su un piano infarinato a uno spessore di 5 mm, ricavatene tanti dischetti di 5 cm di diametro e tagliateli a metà. Reimpastate i ritagli e preparate altri strangolapreti fino a esaurimento.
3 Tuffateli in acqua bollente salata e scolateli quando salgono a galla. Fate sciogliere il burro a fuoco basso finché avrà assunto un color nocciola. Versatelo sugli strangolapreti, completate con la ricotta grattugiata, abbondante paprica e servite.

il tagliere perfetto

L'antipasto, da servire con la conserva di verdure e funghi, deve essere essenziale. Per i salumi, ci si può limitare anche a due, ma di grande qualità: un prosciutto crudo e un salame. Per il crudo, si possono mettere sul tagliere sia quello di Parma che il San Daniele, entrambi Dop e ciascuno con estimatori particolarmente affezionati. Premesso che ogni zona d'Italia produce salami eccellenti, se volete stupire, provate con quello friulano "tagliato" o "a punta di coltello" preparato con carni tagliate a pezzi invece che macinate. Pochi ma buoni anche i formaggi. Si comincia con un Asiago giovane e, a seguire, un formaggio aromatizzato e poi a pasta dura da gustare scaglie come il Parmigiano Reggiano Dop o il Pecorino Romano Dop.







In tutto il servizio: ceramiche LAESSE, tessuti Once Milano. Indirizzi a pag. 146

COSTINE DI MAIALE ALLA BIRRA E FRUTTI ROSSI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 2 ORE 40 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

1,5 kg di costine di maiale – 2 carote – 4 coste di sedano – 1 cipolla – 1 vaschetta di lamponi – 1 vasetto di composta di mirtilli rossi – qualche rametto di timo – 2 lattine di birra chiara – 1 mestolo di brodo di carne concentrato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Salate le costine, pepatele e rosolatele in una padella capiente con un filo d'olio, poi trasferitele in una teglia. Pulite, lavate e tritate le carote, il sedano e la cipolla. Soffriggete il trito con 2 cucchiai d'olio nella padella usata per le costine, salate e unite la birra. Quindi versate il tutto sulle costine.
2 Aggiungete qualche cucchiaio di composta di mirtilli, coprite con un foglio di alluminio e cuocete in forno a 180° per circa 2 ore. Trasferite le costine nel piatto e tenetele al caldo. Filtrate il fondo e conservate le verdure.
3 Versate il fondo in una padella, aggiungete il brodo e 2 cucchiai di composta di mirtilli e fate ridurre il liquido finché sarà sciropposo. Mettete le costine nella teglia, spennellatele con la riduzione preparata e infornate per altri 20 minuti. Al termine unite le verdure e servite, se vi piace, con radicchio tardivo.

COTOLETTE DI SEDANO RAPA CON PANNA ACIDA ALLA SENAPE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

2 piccoli sedani rapa con le foglie – 2 tazze di pangrattato – 2 uova – 6 cucchiai di yogurt – 1 limone – 5 cucchiai di semi di papavero – 1 dl di panna fresca – 1 cucchiaio di senape – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sbucciate i sedani rapa. Prelevate le foglie (in alternativa potete usare foglie di sedano) e lavatene una manciatina; frullatele con lo yogurt e la senape, quindi aggiungete la panna e 2 cucchiai di succo di limone, salate leggermente e lasciate riposare a temperatura ambiente per 4 ore.
2 Tagliate i sedani rapa a fettine piuttosto sottili e immergetele via via in acqua acidulata con il succo di limone rimasto per non farle annerire. Quindi scottatele in acqua bollente salata per 2 minuti. Scolatele su un telo e tamponatele per asciugarle.
3 Mescolate il pangrattato con i semi di papavero. Sgusciate e sbattete le uova con sale e pepe. Impanate le fette di sedano rapa passandole prima nell'uovo e poi nel mix di pangrattato e semi di papavero. Friggetele in abbondante olio bollente finché saranno dorate, scolatele su carta da cucina e servitele calde con la panna acida.

TORTA DI CASTAGNE, MANDORLE E MELE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

300 g di farina di castagne – 100 g di farina di mandorle – 5 uova – 250 g di zucchero di canna – 100 g di burro + quello per la tortiera – 300 g di mela grattugiata – 3 mele Annurca – 100 g di uvetta – 3 dl di latte – 1 cucchiaio di succo di mela – 2 cucchiai di succo di limone – 1 cucchiaio di Rhum – 1/2 bustina di lievito in polvere – sale

1 Mettete a mollo l'uvetta nel succo di mela. Montate il burro e 200 g di zucchero con le fruste elettriche fino a renderlo soffice e spumoso. Sgusciate le uova separando tuorli e albumi. Incorporate i tuorli alla crema di burro, 1 alla volta, lavorando con le fruste dopo ogni aggiunta.
2 Mescolate la farina di castagne, la farina di mandorle e il lievito con una presa di sale. Aggiungete la miscela così preparata alla crema di burro, alternandola con la mela grattugiata e metà dell'uvetta scolata e strizzata.
3 Montate gli albumi a neve ferma, ma non troppo asciutti. Con una spatola flessibile uniteli al composto. Imburrate una tortiera di 24 cm di diametro, versate la preparazione e infornate a 180° per circa 1 ora (controllate la cottura con uno stecchino).
4 Tagliate le mela a spicchi, bagnateli con il succo di limone, scaldateli in padella con l'uvetta rimasta strizzata, il Rhum e lo zucchero avanzato: cuocete per 5 minuti, finché diventano teneri. Distribuiteli sul dolce prima di servire. Accompagnate con un infuso di uvetta, cannella e mela.

BERE GIUSTO

È la grassa morbidezza della trota a equilibrare le sensazioni acidule e pizzicanti: su questo fragile equilibrio importiamo per l'occasione un Friulano del Collio, più morbido della media dei bianchi prodotti lungo la valle dell'Adige; una Schiava ottenuta dai vigneti più alti del comprensorio bolzanino, dal sapore vivo e dal profumo speziato, è la compagna ideale degli antipasti accompagnati dalla conserva e, soprattutto, degli strangolapreti, con i quali condivide la linea affumicata. Alle costine si può associare la birra usata per la cottura oppure un Lagrein scuro d'impronta giovanile; le cotolette di sedano non richiedono una bevanda specifica, a differenza della torta sulla quale serviamo un calice di Vino Santo trentino.

Salento

ARTE, NATURA E STREET FOOD

RUSTICO, PUCCIA, GNUMMAREDDI O PETTOLE: SONO TANTE, DELIZIOSE, TRASFORMISTE E PERSINO UN PO' GENIALI LE SPECIALITÀ DA GUSTARE PER LE STRADE DEL TACCO D'ITALIA TRA BORGHI SPLENDENTI E MACCHIE DI VERDE DIGRADANTI NEL BLU

a cura di Daniela Falsitta, testo di Ernesto Fagiani, servizio di Emanuela De Santis; foto dei piatti e ricette archivio Sale&Pepe

Olivi nodosi, cattedrali svettanti e frantoi ipogei, ville ottocentesche e masserie fortificate, porti vivaci, spiagge e scogliere: attraversare il Salento significa godere di visioni sempre diverse. Si scivola dal gomitolo di viuzze dei paesi sul mare alle ampie piazze leccesi, dalle forme plissettate del barocco alle mura di Ugento, dai balconi arabescati del capoluogo alle vetrate liberty di Leuca, dalla facciata lussureggiante della Cattedrale leccese a quella austera della basilica di Castrignano del Capo. È qui che l'orizzonte del finis terrae salentino si delinea allo sguardo dalla sommità del faro di Punta Meliso. *segue* >





A sinistra, gli spettacolari ulivi del Salento, riconosciuti dall'Unesco patrimonio dell'umanità. Si calcola che nella sola provincia di Lecce crescano 10.000 ulivi, il 30% ultrasecolari.

PANZEROTTI PUGLIESI
pag.88

Dall'alto: la piazza di Guagnano; il palazzo dei Celestini, a Lecce, e un fregio in pietra leccese nel centro del capoluogo. A destra, il porto antico di Gallipoli che, all'ora del tramonto, si riempie di banchi di street food a base di pesce fresco.





SIME PHOTO







PUCCIA SALENTINA

pag.88

A tenere insieme il mosaico di paesaggi, di architetture, genti e dialetti del Salento c'è soprattutto una tradizione gastronomica che ha saputo resistere alla globalizzazione del gusto, trovando una delle espressioni più golose nel cibo cosiddetto di strada. Simbolo dello street food salentino oggi è il rustico leccese, che non nasce dalla cucina contadina bensì da quella aristocratica dei "monsù", i cuochi delle famiglie nobili che sposavano le ricette francesi ai sapori mediterranei. Parente stretto del vol au vent, il rustico consiste in tre dischi di pasta sfoglia che racchiudono un ripieno a base di pomodoro e mozzarella o di besciamella, aromatizzato con un pizzico di pepe e a volte di noce moscata e cotto in forno. Assieme all'immancabile panzerotto, vanto dello street food locale sono poi le pettole, palline di pasta lievitata fritte sia in versione semplice che alla pizzaiola, con pomodori, olive, origano e capperi aggiunti all'impasto, o farcite a piacere con baccalà, ricotta forte, cavolfiore, o ancora, nella versione gallipolina (le *pittule cu la minoscia*), ripiene della neonata di pesce. Una delle declinazioni più antiche e intricate del cibo da strada salentino è l'arte bianca. Pane, pizze, focacce e schiacciate hanno forme diverse, denominazioni dissimili, tradizioni innumerevoli e uniche. A Lecce non c'è forno che non venda i pizzi, o pucce alla pizzaiola (la puccia è il pane basso che si cuoce per primo nel forno, per saggiarne la temperatura): panini di grano duro e lievito madre arricchiti con pomodori, olive nere e cipolle e profumati con le caroselle, le infiorescenze del finocchio selvatico. Ma già a Zollino, a 20 km dal capoluogo, si sforna la scèblasti, caratteristico pane condito cotto sulla pietra nei forni a legna, basato su un impasto insaporito con pomodori gialli di penda, versione locale del "piennulo" vesuviano, e ancora zucca, zucchine, olive, cipolla, capperi, peperoncino e qualche goccia d'olio extravergine d'oliva. Altri tipi di panini nascono dalla necessità di non sprecare gli avanzi attaccati al fondo delle vasche di legno dove lievitava l'impasto. Raschiati e rilavorati, servono a cuocere le pitille, schiacciate bianche da condire con pomodori e olio o da farcire con lo spezzatino di cavallo, oppure a preparare le piscialette e le cucuzzate, le prime con olio, pomodoro, capperi, olive e cipolle, le seconde con ortaggi vari. Immancabili, soprattutto d'estate, le frise, fette di pane biscottato da condire nel piatto, dopo averle fatte rinvenire in un filo d'acqua, con olio, pomodori, cipolla dolce, acciughe, olive e capperi, oppure con la peperonata locale. *segue* >



PETTOLE
pag.89



RUSTICO LECCESE
pag. 88





Sopra, il bianco centro storico di Gallipoli e il suo castello. Il borgo antico della città si trova su un isolotto collegato alla terraferma da un ponte del XVII secolo; il castello, del XIII secolo, si erge all'estremità orientale di quest'isola, quasi completamente circondato dal mare.

Ennesimo gioiello dell'architettura salentina, negli affreschi di Santa Caterina e nei ricami di tenero calcare, Galatina ripropone in minore gli eccessi barocchi di Lecce. Proprio qui, nella pasticceria Ascalone, oltre due secoli fa fu creato il pasticciotto, un involucro di pasta frolla ripieno di crema pasticciera e talvolta di amarene sciroppate, da mangiare caldo con un caffè temperato in tazza da una scheggia di ghiaccio e addolcito con latte di mandorla. Più a nord, nell'alto leccese, dove è forte l'influsso delle Murge e della Val d'Itria, la regina del cibo di strada resta la carne u furnidd, arrostita nei "fornelli", i forni a legna delle macellerie. Oggi i fornelli sono rari, ma resistono le macellerie che servono sul posto le bombette, involtini di capocollo di maiale farciti, o gli gnummareddi ripieni di frattaglie d'agnello o di capretto. *segue* >





Sopra, l'arabeggiante Villa Sticchi, a Santa Cesarea Terme. A destra, la guglia dell'Immacolata, nella piazza di Nardò, la più popolosa città salentina dopo Lecce (qui sotto, le sue tipiche ceramiche). In basso, il Duomo di Lecce.





Man mano che ci si avvicina alla costa, i sapori di mare prendono il sopravvento. Tipica specialità da street food, la scapece gallipolina è un piatto antichissimo inventato per necessità di conservare il pescato. Gli "scapeciari" lo friggono e lo marinano in aceto e zafferano e lo dispongono all'interno delle "calette" di rovere, a strati alternati di mollica di pane raffermo. Ne risulta un mix di colore acceso, odore pungente e sapore forte che fa il paio con un'altra tipicità dello street food salentino, le municeddre (monachelle), le lumachine raccolte sui muretti a secco, il cui nome singolare deriva dal contrasto tra il bruno del guscio e il bianco della "panna", la pellicola che chiude la chiocciola quando l'animale è in letargo: l'effetto cromatico, secondo la fervida fantasia dei salentini, sarebbe simile a quello delle tonache monacali. Costituiscono uno dei sapori più rari e emblematici della cucina salentina di strada. Povera negli ingredienti, intensa nei gusti, geniale nelle interpretazioni.



GNUMMAREDDI
pag. 89

PANZEROTTI PUGLIESI

FACILE
PER 6 PEZZI
PREPARAZIONE 45 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 12 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

per il lievitino 70 g di farina 00 – 25 di lievito di birra fresco – 1 cucchiaino di zucchero
per l'impasto 430 g di farina 00 – 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva o di strutto – sale
per il ripieno 500 g di pomodori maturi – 200 g di mozzarella fiordilatte – olio extravergine d'oliva – olio di semi di arachide – sale

1 Preparate il lievitino: sciogliete il lievito e lo zucchero in 50 ml d'acqua. In una ciotola versate la farina e aggiungete il mix di lievito poco per volta, poi lavorate fino ad avere un impasto liscio e omogeneo. Coprite il lievitino con un canovaccio umido e lasciatelo riposare almeno per un'ora, in un luogo tiepido, finché raddoppia di volume.
2 Preparate l'impasto: mettete la farina in una ciotola, formate un incavo al centro, unite un cucchiaino di sale e l'olio d'oliva (o lo strutto se lo usate), versate 200 ml d'acqua e impastate per almeno 15 minuti. Incorporate il il lievitino preparato e impastate ancora fino a quando la superficie si coprirà di bollicine. Formate una palla, incidete la superficie e lasciate lievitare ancora 2-3 ore in luogo tiepido, coperta da un canovaccio umido.
Nel frattempo, preparate gli ingredienti per il ripieno: sbollentate i pomodori, pelateli e tagliateli a filetti, riducete a listarelle la mozzarella.
3 Dividete l'impasto in 6 porzioni, tiratele con il mattarello fino a ottenere dei dischi di 10 cm di diametro. Disponete su ogni disco i filetti di pomodoro e le listarelle di mozzarella, condite con un filo d'olio e un pizzico di sale, ripiegate la pasta a mezzaluna e saldate i bordi, premendoli con la forchetta. Friggete i panzerotti in abbondante olio di semi, a 160°-170°, scolateli su carta da cucina e serviteli caldissimi.







PUCCIA SALENTINA

FACILE
PER 12 PEZZI
PREPARAZIONE 45 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

per il lievitino 50 g di farina 00 – 50 g di semola rimacinata di grano duro – 4 g di lievito di birra fresco –1 cucchiaino di zucchero
per l'impasto 350 g di farina 00 – 300 g di semola rimacinata di grano duro + quella per spolverizzare – 1 patata lessata e schiacciata – 1 cucchiaio di miele – 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva – 200 g di olive nere infornate denocciolate – 1 cipolla rossa – 8-10 pomodori secchi – 2 cucchiai di sale

1 Preparate il lievitino: mescolate in una ciotola la farina, la semola, lo zucchero e il lievito sciolto in 50 ml di acqua tiepida. Impastate fino a quando gli ingredienti saranno ben amalgamati e l'impasto liscio. Coprite la ciotola con un canovaccio umido e lasciate lievitare per 5 ore, in un luogo tiepido. Quando il lievitino è pronto unite gli ingredienti dell'impasto: la farina, la semola, la patata, il miele e l'olio. Lavorate energicamente aggiungendo lentamente 400 ml d'acqua. Quando sarà tutto amalgamato unite anche il sale.
2 Tritate grossolanamente le olive, spezzettate i pomodori secchi, sbucciate e affettate la cipolla e aggiungeteli al resto. Lavorate tutto a lungo, fino a quando la pasta sarà liscia e ben amalgamata, formate una palla, copritela con un canovaccio umido e lasciate lievitare, in luogo tiepido, per circa 2 ore.
3 Dividete l'impasto in 12 porzioni, poi formate 12 palline, ruotandole delicatamente tra le mani per non rovinare la lievitazione, spolverizzatele con la semola e lasciatele lievitare per altre 2 ore, sulla placca del forno ricoperta di carta.
4 Cuocete in forno già caldo per 40 minuti a 230°, poi, a cottura ultimata, lasciate raffreddare le pucce su una griglia. Farcite a piacere con formaggi, affettati o spezzatino di cavallo.

RUSTICO LECCESE

FACILE
PER 8 PEZZI
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
800 CAL/PORZIONE

4 rotoli da 250 g di pasta sfoglia pronta – 125 g di mozzarella fiordilatte – 160 g di pomodori pelati sgocciolati – 2 tuorli – latte – sale – pepe
per la besciamella 2,5 dl di latte – 25 g di farina – 25 g di burro – noce moscata – sale – pepe

1 Riducete la mozzarella a dadini e fateli sgocciolare in uno scolapasta. Tagliate a pezzetti anche i pomodori, raccoglieteli in una ciotola e conditeli con una presa di sale.
2 Preparate la besciamella: fate fondere il burro, tostatevi la farina e versatevi il latte, mescolando. Cuocete fino a quando la salsa si sarà addensata, quindi salate, pepate e profumate con una grattatina di noce moscata. Spegnete e lasciate intiepidire. Asciugate i dadini di mozzarella con carta da cucina e mescolateli alla besciamella preparata. Regolate di sale e pepate.
3 Stendete leggermente la sfoglia e, con l'aiuto di un coppapasta di 12 cm circa, ritagliate 24 dischi. Disponetene 8 su una placca foderata con carta da forno e spennellateli con un po' dei tuorli sbattuti con 2-3 cucchiai di latte; quindi, sovrapponetevi altri 8 dischi di pasta.
4 Sistemate al centro dei dischetti 1 cucchiaiata del mix di besciamella e mozzarella, poi distribuitevi sopra i dadini di pomodoro, ben sgocciolati e asciugati. Spennellate i bordi liberi dei dischi con i tuorli sbattuti.
5 Stendete leggermente gli 8 dischi di pasta rimasti, allargandoli con le mani, e adagiateli sul ripieno (dovranno formare una cupoletta), premendo leggermente. Sigillate bene i bordi.Spennellate con i tuorli sbattuti rimasti la superficie dei rustici e cuoceteli nel forno già caldo a 180° per 20 minuti circa o fino a quando saranno gonfi e dorati. Serviteli caldi o tiepidi.

TACCUINO DI VIAGGIO

Pasticceria Citiso
Via G. Oberdan 129, Lecce
QUI IL RUSTICO TRADIZIONALE È CON POMODORO FRESCO E MOZZARELLA ANCHE SE C'È CHI GIURA CHE LA VERSIONE AUTENTICA SIA QUELLA DELLA PASTICCERIA NATALE.

Pasticceria Natale
via Trinchese 7, Lecce
SPECIALIZZATO IN RUSTICO CON BESCIAMELLA E POMODORO.

La locanda del macellaio
Via Taranto 37d, Lecce
COME LA VICINA MACELLERIA BARBECUE, SERVE SUL POSTO BOMBETTE E GNUMMAREDDI.

L'angolino di Via Matteotti
Via G. Matteotti 31, Lecce
DA PROVARE LA PUCCIA CON SPEZZATINO DI CAVALLO, COTTO NEL POMODORO.

Mamma Elvira Enoteca
Corso Umberto I 19, Lecce
PUCCIA GOURMET E PANINI "IGNORANTI", CON RIPIENI DI QUALITÀ COME IL CAPOCOLLO CROCCANTE O IL TONNO CRUDO.

Ascalone
Piazza San Pietro 9, Galatina
IL PASTICCIOTTO SALENTINO RIPIENO DI CREMA, È NATO PROPRIO QUI, NEL 1745.

Panificio Caroppo
Via Sant'Anna 48, Specchia Gallone
PUCCE APPENA SFORNATE, FOCACCE CON OLIVE, VERDURE E FORMAGGIO CANESTRATO, DOLCI E FRITTURE.

Arte Bianca
Via Don Luigi Sturzo 18, Parabita
PASTICCIOTTI SIA DOLCI E CLASSICI SIA SALATI E REINVENTATI: ALLA CIPOLLA, ALLA SCAMORZA E CAPOCOLLO, AL CACIOCAVALLO CON ZUCCHINE E ZAFFERANO, IDEALI PER L'APERITIVO.

Panificio Protopapa
Via Mons. Rocco Vilei 12, Giurdignano
LA PITILLA, LA CUCUZZATA E IL PIZZU, OVVERO LE FOCACCE SALENTINE PREPARATE CON GLI AVANZI DELL'IMPASTO DEL PANE E INSAPORITE CON OLIVE INTERE O VERDURE A PEZZI.

PETTOLE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
830 CAL/PORZIONE

600 g di farina – 20 g di lievito di birra fresco – 20 olive denocciolate – 3 spicchi d'aglio vestiti – 3 filetti di acciuga – 10 pomodori secchi – una manciata di capperi sottosale già sciacquati – olio extravergine d'oliva – 1 litro di olio di semi di arachidi per friggere – sale

1 In una padella, fate sciogliere i filetti di acciuga con un filo d'olio, aggiungete l'aglio, poi trasferitevi le olive, fatele insaporire per qualche istante ed eliminate l'aglio. Tagliate a pezzetti i pomodori secchi e uniteli ai capperi.
2 Sciogliete il lievito di birra in 1/2 bicchiere di acqua tiepida. Impastate la farina con altri 300 ml di acqua tiepida più il lievito sciolto; dopo 2 minuti unite un cucchiaino di sale e continuate a impastare. Quando la pasta non sarà più appiccicosa ma molto morbida (quasi molle), fate un panetto, mettetelo in una ciotola, coprite con un telo inumidito d'acqua calda e lasciate lievitare per 2-3 ore.
3 Staccate un pezzetto di impasto per volta e farcitelo alternativamente con il mix di pomodorini e capperi e con quello di olive e acciughe. Scaldate l'olio in una padella a bordi alti e friggete le pettole man mano che sono fatte. Scolatele e servitele calde.
A seconda della stagione potete farcire le pettole anche con cime di cavolfiore, scarola, puntarelle e lampascioni, tutti scottati in acqua bollente e ripassati in padella con le acciughe.

GNUMMAREDDI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

600 g di interiora di agnello (fegato, milza, cuore, polmoni, animelle) – 300 g di budelline di agnello – 50 g di rete di agnello (nelle macellerie ben fornite o su ordinazione) – 1 mazzetto di prezzemolo –10 g di semi di finocchio – 1 limone – olio extravergine d'oliva – peperoncino in polvere – sale

1 Preparate un trito aromatico con il prezzemolo, un po' di peperoncino e i semi di finocchio. Lavate più volte le budelline, anche all'interno e, per l'ultimo risciacquo, utilizzate acqua acidulata con il succo di mezzo limone. Lavate anche le interiora e poi strofinatele con un po' di sale e il succo del limone rimasto. Risciacquatele e tagliatele a cubetti. Lavate la rete e tagliatela a quadrotti di 20 cm circa di lato.
2 Stendete su un piano i pezzi di rete, sistematevi sopra le interiora e insaporite il tutto con un po' di trito aromatico. Avvolgete le interiora ben strette nella rete e infilzate ogni involto con uno stecchino, quindi fasciateli tutto intorno con le budelline.
3 Spennellate gli gnummareddi con pochissimo olio e cuoceteli su una piastra ben calda per 20 minuti, rigirandoli di tanto in tanto in modo che risutino uniformemente dorati. Salateli, cospargeteli con una buona presa di trito aromatico e serviteli caldi sfilandoli dagli stecchi.





PASTICCIOTTO LECCESE

Impastate 300 g di farina 00 con 150 g di burro, 100 g di zucchero, 1 uovo e 2 tuorli. Lavorate il composto, formate una palla e fatela riposare in frigo per 30 minuti. Tirate la pasta in una sfoglia spessa 0,5 cm e con metà di essa foderate 12 stampini ovali imburrati e infarinati. Suddividetevi 300 g di crema pasticciera e ponete in ognuno un'amarena sciroppata. Coprite gli stampini con la pasta rimanente, sigillateli bene e passateli in forno già caldo a 180° per 20 minuti. Fateli raffreddare, sformateli e cospargeteli con zucchero a velo.





Estrema d'Alpeggio

È UNA FONTINA VALDOSTANA DOP PRODOTTA IN POCHE FORME SOPRA I 2000 METRI. DAL GUSTO INTENSO E IL PROFUMO DI ERBA E FIORI

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

Estrema di nome e di fatto. Ci vuole una buona dose di eroismo per produrre la fontina Dop "Estrema d'Alpeggio", nuovo marchio riservato al piccolo numero di forme realizzate nei pascoli più alti, i cosiddetti *tsa*, sopra i 2000 metri di quota. In Valle d'Aosta la transumanza estiva dura tradizionalmente 100 giorni, tra San Bernardo (patrono degli alpinisti, 15 giugno) e San Michele (venerato dai pastori, 29 settembre): le mandrie sono condotte ai pascoli di montagna dove si nutrono di erba fresca, ricca di fiori ed essenze foraggifere, che si riverberano in latte e formaggi. Ma quella dell'alpeggio è una vita dura, isolata, scandita ogni giorno da due mungiture (la prima ben prima dell'alba), pulizie delle stalle, mandrie da portare al pascolo, lavorazione delle cagliate e cura delle forme. Le condizioni difficili hanno dunque portato a un progressivo abbandono delle malghe in quota. Il progetto Estrema d'Alpeggio Fontina Dop è nato nel 2016 proprio per preservare i pascoli di alta montagna e valorizzarne i prodotti caseari di eccellenza. "Salvaguardare gli alpeggi e le loro produzioni è fondamentale per la tutela del territorio e della biodiversità" afferma Daniela Fornaciarini, proprietaria dell'alpeggio dell'Alpe di By (Ollomont), che ha ristrutturato con dedizione. Giornalista e produttrice televisiva, ambientalista della prima ora, ha rinunciato a tutto, come ci racconta, per la conservazione di questi

fare rete

Estrema d'Alpeggio Fontina Dop è un marchio di proprietà di Arpav (Associazione proprietari d'Alpeggio della Valle d'Aosta), che hanno redatto anche il disciplinare di produzione.

ZUPPA ALLA VALPELLINENSE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 90 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

250 g di cipolle – 1 carota – 1 costa di sedano – 150 g di polpa mista di manzo tritata a coltello – 100 g di prosciutto crudo – 30 g di lardo – 50 g di pancetta – 1 bicchiere di vino bianco secco – 1 osso di vitello – 1 ciuffetto di – 1 foglia di salvia – 1,5 l di brodo – 250 g di verza – 150 g di Estrema d'Alpeggio Fontina Dop – 50 g di burro + quello per la pirofila – 6 fette di pane nero tostate – sale – pepe

1 Preparate un trito con le cipolle, la carota e il sedano, mondati, e fatelo rosolare in un tegame con la carne, il burro e lardo, pancetta e prosciutto tritati. Sfumate con il vino, unite l'osso, le erbe aromatiche tritate, sale e pepe e il brodo. Coprite e cuocete piano, fino a quando la carne sarà quasi disfatta. Eliminate l'osso, filtrate il brodo riservando la carne.
2 Lavate la verza, affettatela e cuocetela nel brodo bollente. Poi scolatela recuperando il brodo.
3 Formate uno strato di pane in una pirofila imburrata. Distribuite sopra qualche cucchiaiata di ragù. Poi fate uno strato di verza e fontina affettata sottilmente. Ripetete gli strati, terminando con la fontina; poi versate il brodo tenuto da parte caldo. Fate riposare 10 minuti e passate in forno a 180° per circa un'ora.

Variante ricca della versione tradizionale suggerita dai produttori

luoghi. Naturale dunque la sua adesione al progetto di Estrema, insieme ad altri tre produttori. Il disciplinare del formaggio rispetta quello della fontina Dop ma è più stringente. Le vacche, di razza Valdostana pezzata rossa, pezzata nera e castana, durante il periodo in quota devono essere alimentate esclusivamente a erba di pascolo, senza alcuna integrazione. E non è una differenza da poco. Rinunciare ai mangimi migliora la qualità del latte, ancora più ricco e aromatico di quello delle altre bovine d'alpeggio. Il profumo della fontina Estrema è erbaceo e fiorito e il sapore è molto intenso (soprattutto nella rarissime forme stagionate 12 mesi, dalla pasta fondente in bocca), senza perdere le caratteristiche di dolcezza, morbidezza ed elasticità tipiche di questo formaggio. La lavorazione, nel rispetto di una tecnica secolare, ha luogo nella casera, a partire da latte crudo intero appena munto, con aggiunta di batteri lattici autoctoni, caglio naturale di vitello e sale. La fontina d'alpeggio è protagonista indiscussa della fonduta alla valdostana, con uova, latte e un po' di farina: dal piatto fumante, da accompagnare con crostini di pane ma anche con gnocchi, sformati di verdura o la tipica mocetta, si sprigiona un aroma tutto particolare. Le altre ricette classiche sono la polenta, che qui chiamano "concia" per via appunto del formaggio; le crespelle; le fettine con prosciutto e fontina, e le immancabili zuppe. Info: estremadalpeggio.com.



GLI ARTIGIANI DEL caffè

VIAGGIO A SERRAVALLE PISTOIESE PER SCOPRIRE LA TORREFAZIONE DELLA FAMIGLIA ANERI, CHE PRODUCE UNA MISCELA SPECIALE, APPREZZATA IN TUTTI GLI ANGOLI DEL GLOBO

testo di Enrico Saravalle, foto di Stefano Butturini











In alto: il magazzino con il caffè che proviene dalle diverse parti del mondo; a destra, l'alimentazione del forno per la tostatura con il legno di acacia, usato perché non interferisce con gli aromi del caffè. In basso: il caffè viene versato nella macchina per la tostatura; a destra, Alessandro Aneri verifica l'aroma del prodotto tostato.

Anima esotica, profumi e aromi indescrivibili e, naturalmente, sabor tropical. E ci mancherebbe, visto che i chicchi di *Coffea Arabica* e di *Coffea Robusta* (materia prima unica e indispensabile per la bevanda più amata dagli italiani) nascono nelle piantagioni disseminate fra i Tropici. Ma, nonostante l'origine della materia prima, il caffè è un prodotto italianissimo. Ciò non toglie che, inventato e diventato adulto nei bar e nei locali tra le Alpi e il Canale di Sicilia, se ne vada in giro per il mondo da più di un secolo modificando abitudini e lessico a tutte le latitudini: si chiede "un espresso", come si chiederebbe una pizza, gli spaghetti, un Prosecco, a Mosca come a New York, a Parigi come a Londra.

E se il caffè italiano si beve in tutti gli angoli del globo, ce n'è uno - abbiamo scoperto - che si offre in locali iconici come il Sant'Ambroeus, Il Charleston e il Galleria di Milano, il Gritti Palace di Venezia, il Le Stresa di Parigi o il Balthazar di New York. È lo stesso che è stato servito al Quirinale per la visita del presidente americano George W. Bush e agli incontri del G8 organizzati in Italia; e che Paolo Gentiloni ha portato a Mosca in dono a Vladimir Putin nel 2017.

Per scoprire dove e come si prepara questa emblematica miscela siamo stati a Serravalle Pistoiese, nella torrefazione artigianale della famiglia Aneri, in Toscana. Qui ci accoglie Alessandro, raffinato coffee maker e amministratore delegato di È Group Spa, la società di famiglia. Per cominciare ci guida dove i sacchi colmi di chicchi verdi, arrivati dai confini del mondo, vengono controllati manualmente per eliminare eventuali imperfezioni. "La materia prima per le nostre miscele di Arabica e Robusta, arriva da Colombia, Brasile, Nicaragua, Costarica, Africa e India", informa, "e viene scelta all'origine in piccole piantagioni, che garantiscono una filiera corta, ecocompatibile ed eticamente sostenibile". Gli Aneri, da sempre produttori vinicoli, arrivano al caffè dopo aver fatto bere i loro Prosecchi e i loro Amaroni ai palati fini dei cinque continenti. Anche nella torrefazione (che hanno rilevato nel 1994) seguono la filosofia dei piccoli numeri e delle quantità limitate. "Questo consente di curare la qualità fin dal principio della filiera e poi di prestare la giusta attenzione alla combinazione di aromi e gusti", spiega. "La nostra miscela è un mix di Arabica del Centro America, che donano dolcezza, eleganza e giusta acidità, con una percentuale di Robusta dall'India e dall'Africa, vere eccellenze nel conferire corpo e struttura".

Dopo una prima valutazione su come associare varietà di caffè di diversa origine, viene il momento della tostatura, uno dei passaggi più delicati e importanti. La torrefazione di Serravalle Pistoiese, che ha una storia antica (era attiva già dal 1949), è tra le poche in Italia ad adottare, come raccomandava Artusi, un ciclo a legna (e non a gas o a carbone)."Noi usiamo solo legno d'acacia perché questa essenza non interferisce con gli aromi e i profumi del caffè e garantisce una combustione lenta e regolare: in 20-25 minuti si deve arrivare gradualmente e senza sbalzi termici alla temperatura di 220°".

Il caffè tostato (anzi le varietà di caffè tostate separatamente) vengono poi scaricate in catini di raffreddamento ad aria e in una decina di minuti vengono portate alla temperatura ambiente, evitando così che il processo continui e il caffè abbia spiacevoli sentori di bruciato. Dopo una settimana di maturazione in silos, i grani sono pronti per combinarsi nella miscela icona dell'italianità. Da gustare solo al bar? "No", incalza Alessandro, "Se la storia di Aneri è legata a una lavorazione artigianale di qualità destinata ai locali, il futuro è nelle capsule: conservano tutte le caratteristiche di un vero espresso e permettono di portare, tramite il canale Esselunga, la nostra Miscela d'Autore (così si chiama l'aromatico prodotto di questa filiera, *n.d.r.*) nelle tazzine degli Italiani". Perché il caffè - quello buono - è un lusso nostrano (più che) quotidiano. E soprattutto democratico.



A sinistra, il caffè espresso Miscela d'autore Tricaffè prodotto da Aneri. Si trova in vendita nei supermercati Esselunga in capsule compatibili Nespresso®.

Qui sotto: a sinistra, il prelievo di un campione di caffè durante la tostatura (che raggiunge gradualmente la temperatura 220° in circa 25 minuti) per verificarne lo stato e la qualità; a destra il il prodotto tostato. Più in basso: la catasta di legno d'acacia, Alessandro Aneri nel magazzino dell'azienda; a destra, i grani tostati cadono nel catino di raffreddamento.





Quando rileva la "Locanda dei Feudi" non ha in mente un concept preciso, quanto dare una svolta alla sua vita privata e professionale, con l'arte che meglio maneggia, sin dalla tenera età. E, alla soglia dei cinque anni di attività, è riuscito a fare di più, entrando a gamba tesa nelle guide enogastronomiche più importanti a livello nazionale.

Dall'entroterra salernitano, Francesco Capece porta alto il nome della nuova scuola di pizzaioli: **"Con la mia pizza racconto la Campania, ma non solo"** e, di fatti, ciascun prodotto ha una storia antica ed autentica, condita con un pizzico di originalità che fanno delle sue proposte una tavolozza di colori tutta da gustare: una delizia per gli occhi e per il palato, concepita in un gioco di rivisitazioni delle ricette classiche, ricco di incursioni sorprendenti tra terra e mare, tra ricerca e ricordo. In un connubio di luoghi e sapori, ogni aspetto, dai valori nutrizionali alle qualità organolettiche specifiche, fino alla presentazione, è perfettamente bilanciato. L'ambizione di Francesco, ora, muove verso una vera e propria evoluzione della pizza, attraverso uno studio attento e sostenibile delle materie prime, di ogni singolo coltivatore con la sua filiera produttiva, nella sperimentazione delle biodiversità che restituiscano valore ai sapori di un tempo.

Un percorso che intende perseguire, guardando al futuro oltreconfine.

Precursore di standard innovativi, a partire dall'utilizzo di farine di tipo 1, macinate a pietra, il suo impasto - super digeribile, fa da base a dei "topping" in grado di ottenere risultati encomiabili. Filosofia e racconto, ma allo stesso tempo **convivialità, condivisione** e **cambiamento: le tre C di Capece,** una nuova visione della pizza-experience.







FRANCESCO E LA MARINARA

rivisitazione della classica marinara, alla base abbiamo un impasto lievitato per 72h con solo farina di tipo 1, pomdorino corbarino, capperi e origano di salina, alici di Cetara, polvere di olive nere caiazzane, pesto di aglio orsino e olio extravergine dei monti picentini monocultivar rotondella.



La Locanda dei Feudi
Via Vigna, 23 - Pezzano di San Cipriano Picentino (SA) PIEMONTE
Tel. 089 881437 - 351 9078147 | Email - lalocandadeifeudi@gmail.com

 La locanda dei feudi 2.0 con Francesco Capece  la_locanda_dei_feudi2.0

Stagione di riflessione

DOVE SI CELEBRA IL COMFORT FOOD, LA CUCINA DI (E IN) FAMIGLIA, LA NUOVA VITA DEI "SOLITI" INGREDIENTI, LA STORIA DEI GRANDI DEI FORNELLI

di Francesca Tagliabue

RICETTE DAL POTERE CURATIVO

Questo è senza dubbio un bel libro di cucina, ma anche un elenco di cose per cui vale la pena vivere, raccontate da Ella Risbridger, poetessa. Vi troverete a sfogliarlo e leggerlo, per poi alzarvi a cucinare.
***Il pollo di mezzanotte*, Guido Tommasi Ed., a 28 €.**





Il Pesce: ripensato, cucinato e mangiato

Lo chef Josh Niland mette in discussione le nostre conoscenze sull'argomento: scelta del prodotto e sua lavorazione, tecniche di frollatura e stagionatura, trucchi, ricette. Ogni taglio merita rispetto.
***Il grande libro del pesce*, Giunti Ed. a 39 €.**

Andar per boschi e per... padelle

Dalla raccolta al piatto: una guida facile e completa che aiuta a identificare circa 60 funghi edibili con foto, consigli di preparazione e conservazione. E poi infine il momento gourmet, con 40 ricette classiche e innovative, tutte da provare!
***Funghi*, Nomos Edizioni, a 19,90 €.**





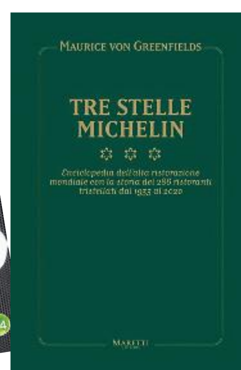
STASERA SI ORDINA DALLA CUCINA

Dal Cucchiaio d'Argento la risposta casalinga al food delivery: come organizzarsi e cucinare in 30 minuti tutto ciò che di solito ci facciamo consegnare a casa. Pizza, pasta, hamburger e piatti etnici, caldi da gustare e... fatti da noi.
***Cucina a domicilio*, Domus Ed., 19 €**

LA CUCINA POP È AGILE

Lo chef Davide Oldani propone i piatti presentati nella trasmissione "Mangia come parli" di Radio24, condotta con Pierluigi Pardo, "raccontandoli" passo per passo.
***Mangia come parli*, Il sole 24Ore Ed., a 16,90**





La créme de la créme della Rossa

Una vera enciclopedia dei 286 templi a 3 Stelle dell'alta gastronomia francese e internazionale della Guida Michelin, dal 1933 a oggi: ascese stellate e declini gastronomici, menu, storia, ricette dell'haute cuisine mondiale. Una piccola bibbia per appassionati.
***Tre stelle Michelin*, Maretti Ed., 30 €.**

Magie di colori e sapori

Si riaccendono i fornelli e le cotture si allungano: il nuovo volume firmato Slow Food celebra la stagione dei piccoli piaceri, con i caminetti che si accendono, i piatti di famiglia che confortano e avvolgono, gli ingredienti che scaldano stomaco e cuore.
***Autunno*, SlowFood Ed., a 19,90 €.**





DELIZIE IRRESISTIBILI

Come croissant fragranti, morbide brioche, pain au chocolat e pain aux raisins, bigné: ricette e segreti della viennoiserie francese, la cui tecnica si avvicina a quella del pane per produrre golosità da pasticceria.
***Il piccolo manuale della viennoiserie*, L'Ippocampo Ed, a 19,90 €.**

zucca ANZI ZUCCHE

TANTE VARIETÀ PER ALTRETTANTI CARATTERI E STILI CULINARI. ELEGANTI, VERSATILI E MORBIDE SONO IL COLORATO COMFORT FOOD DI STAGIONE

a cura di Silvia Bombelli, ricette di Claudia Compagni (arrosto), Livia Sala (tarte), archivio Sale&Pepe

Alcune varietà di zucca da usare, a piacere, per le ricette proposte. Dal centro in alto in senso orario: Halloween, Violina, Bianca Pattypan, Butternut, Marina di Chioggia, Lunga di Napoli.



LAURA SPINELLI

ARROTOLATO DI MAIALE CON CASTAGNE

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 65 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

1,2 kg di lonza di maiale – 300 g di zucca Delica – 100 g di pancetta tesa a fette – 200 g di castagne lessate – 40 g di porro – 0,5 dl di Calvados – 40 g di composta di mele cotogne (o confettura di mele) – 4 foglie di salvia – 3 spicchi d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Aprite la lonza a libro e battetela per assottigliarla leggermente, salatela e pepetela. Stufate il porro tritato finemente in una padella con 3 cucchiai di olio e 100 g di castagne tritate grossolanamente. Unite le foglie di salvia tritate e la metà della composta. Lasciate raffreddare.
2 Cospargete il mix sulla lonza, arrotolatela, avvolgetela nella pancetta e legatela con spago da cucina. Trasferitela in una teglia con 4 cucchiai di olio e cuocetela in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti. Aggiungete il Calvados, gli spicchi d'aglio schiacciati e cuocete 20 minuti.
3 Unite alla carne la zucca mondata tagliata a spicchietti, le castagne rimaste e salate. Spennellate la carne con la composta di mele rimasta diluita con un cucchiaio di acqua e cuocete per altri 25 minuti. Lasciate riposare per 10 minuti, eliminate lo spago e servitela tagliata a fette con il suo contorno e il fondo di cottura.

OLTRE 500 VARIETÀ

TIPICI ORTAGGI D'AUTUNNO LE ZUCCHE SONO MOLTO APPREZZATE PER IL SAPORE DOLCE E LA FORMA "SIMPATICA", MA ANCHE PERCHÉ SI CONSERVANO PER MESI E SONO ADATTE A PREPARAZIONI MOLTO DIVERSE, DALLE VELLUTATE AI DESSERT. SI CONTANO OLTRE 500 VARIETÀ, ECCO LE PIÙ USATE.
MANTOVANA POLPA FARINOSA E SAPORITA. MOLTO ASCIUTTA E PER QUESTO OTTIMA PER CREARE I RIPIENI DI PASTE FRESCHE, A COMINCIARE DAI FAMOSI TORTELLI DI ZUCCA.
MARINA DI CHIOGGIA DALLA BUCCIA SCURA E BITORZOLUTA CON POLPA ARANCIO BRILLANTE E MOLTO ZUCCHERINA, È PERFETTA PER PREPARARE GLI GNOCCHI DI ZUCCA.
TONDA PADANA CON BUCCIA COSTOLUTA E STRIATA, VERDE O ARANCIO, HA LA POLPA È MOLTO DELICATA, ADATTA PER FARCIE, MOSTARDE E MARMELLATE. MOLTO USATI ANCHE I SUOI SEMI GRANDI E SAPORITI, PER ARRICCHIRE LE INSALATE .
ZUCCA DI HALLOWEEN (PUÒ PESARE ANCHE 50 KG) È MOLTO ADATTA PER I DOLCI, LE FRITTELLE E I MUFFIN.
DELICA A PASTA GIALLA E LISCIA, POLPA SODA E FARINOSA È PERFETTA NEI RIPIENI, NEI RISOTTI O COTTA AL VAPORE.
BUTTERNUT E VIOLINA PIUTTOSTO SIMILI (HANNO BUCCIA LISCIA LA PRIMA E RUGOSA LA SECONDA) SONO OTTIME IN MINESTRONI, ZUPPE E VELLUTATE.
LUNGA DI NAPOLI (FINO A 20 KG) CON POLPA ROSSO ARANCIO SI USA PER SUGHI E CONTORNI, ANCHE FRITTA.
TROMBETTA DI ALBENGA LUNGA E GONFIA DA UN LATO È DELICATA E LISCIA, BUONA IN PADELLA O NELLE MINESTRE.
HOKKAIDO PICCOLA, CON LEGGERO RETROGUSTO DI CASTAGNA E BUCCIA EDIBILE È BUONA RIPIENA E AL FORNO.
BIANCA PATTYPAN VARIETÀ ESTIVA DA CONSUMARE COME CONTORNO, NEGLI SFORMATI DI VERDURA O NELLE FRITTATE.

ARCHIVIO SALE&PEPE (2)



INTERVISTA

La grande zucca

APPASSIONATO DI CUCURBITACEE 20 ANNI, FLAVIO BELLA È UN CONVINTO SOSTENITORE DELLA GRANDE FIERA DELLA ZUCCA DEL SUO PAESE, PIOZZO (CN).
COME MAI È COSÌ IMPORTANTE?
VENGONO DA TUTTO IL MONDO A VEDERE E ASSAGGIARE LE CENTINAIA DI VARIETÀ ESPOSTE, A COMINCIARE PROPRIO DALLA PIOZZO, UNA ZUCCA MANEGGEVOLE DA 500-800 G CIRCA: MORBIDA, CREMOSA, CON LA BUCCIA COSÌ SOTTILE CHE SI PULISCE CON IL PELAPATATE.
DOVE SI TROVA LA PIOZZO?
LA VARIETÀ È COLTIVATA SOLO QUI, CON MARCHIO REGISTRATO. È APPREZZATISSIMA ANCHE DAGLI CHEF E L'AZIENDA BALADIN, PURE DI PIOZZO, REALIZZA PERSINO UNA BIRRA CON QUESTA ZUCCA.
COLTIVA ZUCCHE ANCHE LEI?
COLTIVO ORMAI 50 VARIETÀ DI ZUCCA PER UNA PRODUZIONE DI 30 TONNELLATE ALL'ANNO IN VENDITA ANCHE ONLINE E NON SMETTO MAI DI SPERIMENTARE. CON MIA MOGLIE ERICA (NELLA FOTO) ABBIAMO ANCHE VINTO IL PREMIO PER LA PIÙ GRANDE ZUCCA GIANT ATLANTIC DEL PIEMONTE, UNA BIOLOGICA DA 537 KG, TRASFORMATA IN CENTINAIA DI DOLCETTI E FRITTELLE PER TUTTI.
LE SUE VARIETÀ PREFERTE?
DOPO LA PIOZZO MI PIACE MOLTO LA HOKKAIDO: GUSTOSA VERSATILE E SOSTENIBILE; SI MANGIA CON LA BUCCIA E NIENTE VA SPRECATO (ZUCCHE.NET).


MICHELE TABOZZI

TARTE DI ZUCCA E TALEGGIO

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

350 g di pasta brisée – 250 g di zucca Delica – 3 uova – 500 g di ricotta – 200 g di taleggio – 60 g di parmigiano reggiano Dop – 1 cipolla rossa – 2 rametti di rosmarino – 1 ciuffo di salvia – pinoli – farina – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate a tocchetti la zucca e a spicchietti sottili la cipolla, rosolateli in una grande padella con un filo di olio e un rametto di rosmarino per 3-4 minuti. Lavorate la ricotta con le uova, il parmigiano grattugiato, un pizzico di sale e di pepe. Incorporate il taleggio tagliato a tocchetti e riscaldate il forno a 170°.
2 Lavorate brevemente la pasta brisée con le mani e stendetela con il matterello sul piano di lavoro leggermente infarinato. Trasferitela in uno stampo da 26 cm di diametro a bordi bassi e, preferibilmente, con il fondo rimovibile.
3 Bucherellate con una forchetta e riempite il guscio di pasta con il composto di ricotta. Distribuite sulla superficie la zucca e la cipolla e mettete in forno. Cuocete per 40 minuti e fate raffreddare.
4 Intanto, friggete separatamente in un padellino con poco olio le foglie di salvia e gli aghi di rosmarino. Cospargeteli sulla tarte con 2 cucchiai di pinoli leggermente tostati e servite.

ZUPPA DI CANNELLINI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 130 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

– 300 g di fagioli cannellini – 400 g di zucca Marina di Chioggia – 2 rametti di rosmarino – 2 spicchi di aglio – 6 foglie di salvia – 200 g di pane di mais – olio extravergine d'oliva – pepe in grani

1 La sera mettete a bagno i cannellini in abbondante acqua. Il giorno dopo, scolateli e versateli in una pentola di coccio. Copriteli d'acqua, aggiungete gli spicchi d'aglio, le foglie di salvia, metà del rosmarino e un filo d'olio.
2 Coprire parzialmente, fate sobbollire dolcemente per un 2 ore circa. A metà cottura aggiungete la zucca pulita tagliata a dadini che in parte di disferanno nel brodo durante la cottura. Se la preparazione dovesse risultare troppo asciutta aggiungete un altro po' di acqua calda.
3 Tagliate il pane a quadrotti, fatelo asciugare nel forno caldo per qualche minuto. Distribuitelo nelle ciotole, conditelo con olio, pepe e aghi di rosmarino. Versate sopra la zuppa e servite.

ARCHIVIO SALE&PEPE (2)



CREMA LIBANESE ALLA TAHINI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
125 CAL/PORZIONE

400 g di zucca mantovana o Butternut pulita – 1 limone – 1 spicchio d'aglio – salsa tahini (crema di sesamo) – peperoncino secco – prezzemolo – 1 cespo di indivia – 1 cespo di scarola – pane – olio extravergine d'oliva – sale

1 Tagliate a dadini la zucca. Lessateli in acqua bollente salata. Scolateli, schiacciateli con una forchetta e mescolate con 2 cucchiai di succo di limone e lo spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato.
2 Unite 2 cucchiai di salsa tahini, regolate di sale e mescolate molto bene, fino a ottenere una crema morbida e vellutata. Fatela raffreddare in frigorifero.
3 Poco prima di servire condite con un filo d'olio, insaporite con un po' di peperoncino secco sbiciolato e cospargete con un cucchiaino di prezzemolo tritato. Servite la crema con fette di pane tostate e le foglie di insalata lavate e asciugate.



KIOENE®

CHI *sceglie di mangiar bene*

Chi ama gli spinaci, si lascerà conquistare da questi deliziosi Mini Burger: ricchi di sostanze nutritive e vegetali al 100%, in puro stile Kioene.

KIOENE.IT



PENTOLINI DOLCI O SALATI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 75 MINUTI
470-620 CAL/PORZIONE

4 piccole zucche Butternut (circa 1 kg) o 2 più grandi – zucchero – 1 limone – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Accendete il forno. Lavate le zucche, asciugatele, tagliate la calotta superiore e svuotatele dai semi. Riappoggiate la calotta, avvolgetele in fogli di carta da forno richiudendoli in cima come fossero cartocci.
2 Mettete le zuccche ben distanziate sulla placca del forno. Cuocetele a 180° per 75 minuti circa, perché diventino tenere.
3 Togliete le zucche dal forno, scartocciatele e appoggiatele sui piatti. Conditele a piacere con un po' di zucchero e succo di limone nella versione dolce; con olio, sale e pepe in quella salata. Potete arricchire a piacere i pentolini con trasformandoli in piatti unici o golosi dessert.

TORTA DI ZUCCA E RISO ALLA PROVENZALE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

per la pasta 350 g di farina – 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva – sale
per il ripieno 200 g di riso lessato – 1 cipolla – 800 g di zucca Delica pulita – 2 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato – 2 uova – sale – pepe

1 Riunite gli ingredienti per la pasta nel mixer, azionatelo versando man mano 1 bicchiere di acqua fredda fino a ottenere una pasta morbida ed elastica. Fate una palla e copritela con un canovaccio.
2 Grattugiate la zucca e la cipolla, salatele, lasciatele in un colino per 15 minuti e strizzatele con le mani. Mescolate con il riso, il formaggio, le uova; regolate di sale e pepate.
3 Intanto, dividete la pasta a metà e tirate 2 sfoglie sottili. Stendete la prima in una teglia rettangolare rivestita di carta da forno. Distribuite il ripieno lasciando liberi 2 cm ai bordi. Coprite con la seconda sfoglia, sigillate i bordi con un velo d'acqua e arrotolateli.
4 Spennellate la superficie della torta d'olio, macinate sopra un po' di pepe e praticate dei taglietti a croce con un coltellino affilato o la punta delle forbici da cucina. Cuocetela in forno a 200° per 40 minuti e servitela ben calda.

ARCHIVIO SALE&PEPE (2)

TARTELLETTE CON CREMA AL E CIOCCOLATO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

350 g di pasta frolla – 300 g di polpa di zucca Butternut o mantovana – 40 g di cioccolato amaro al 70% di cacao – 30 g di cedro candito – 1/2 cucchiaino di cannella in polvere – 1 uovo – 2 cucchiai di zucchero di canna

1 Lavorate brevemente la pasta frolla con le mani e dividetela in piccole porzioni. Stendete ricavandone 6 dischi di circa 13 cm di diametro. Foderate con la pasta 6 stampini individuali, pareggiate i bordi con un coltello e pizzicateli con le dita. Mettete gli stampi in frigorifero.
2 Tagliate la zucca a dadini e cuoceteli in forno a 180° finché risultano abbastanza teneri da poterli schiacciare con una forchetta. Riduceteli in una purea omogenea, quindi incorporate lo zucchero, l'uovo e la cannella. Unite il cioccolato spezzettato e il cedro a dadini.
3 Distribuite il ripieno negli stampini e cuocete i dolci in forno a 180° per 25 minuti circa. Serviteli tiepidi con il cioccolato appena sciolto. In alternativa, riscaldateli passandoli per un paio di minuti in forno appena prima di servirli.

ARCHIVIO SALE&PEPE (2)



TIAN DI ZUCCA, ZUCCHINE E PATATE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
290 CAL/PORZIONE

200 g di polpa di zucca Butternut – 2 grosse zucchine – 3 patate grosse e rotonde – 100 g di olive nere infornate – 2 cucchiai di pinoli – 1 peperoncino piccante sott'olio – 1 cucchiaino di rosmarino tritato fine – 2 mestoli di brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sbucciate le patate. Affettatele fini, tagliate dello stesso spessore anche zucca e zucchine e salate. Ungete d'olio il fondo di una teglia e distribuitevi le verdure in file regolari alternando i tre tipi.
2 Coprite le verdure fino a metà altezza con il brodo bollente. Cuocete in forno a 180° finché le verdure saranno tenere (circa 40 minuti). Sfornate il tian, cospargete con il rosmarino tritato, i pinoli, il peperoncino sminuzzato e le olive a pezzetti. Passate sotto al grill finché le verdure saranno dorate e servite.

CATONI
ASSOCIATI



tuscanytissue.it

TRA LE COLLINE DELLA Valpolicella

SONO TERRA NATIA DELL'AMARONE E NON SOLO. A GUIDARCI TRA I SUOI GIOIELLI ENOLOGICI E ARCHITETTONICI, GLI INTERPRETI DI UNA STORIA VINICOLA COLMA DI PASSIONE

testo di Enrico Saravalle, abbinamento dei vini di Sandro Sangiorgi, servizio di Michele Tabozzi e foto dei piatti di Laura Spinelli. In cucina Claudia Compagni







I vigneti di San Giorgio Valpolicella. A sinistra, Andrea Sartori e la sede della Cantina di famiglia: Villa Maria a Negrar.



il vino

Il leggero appassimento delle uve Garganega genera il **Marani**, avvolgente, dal profumo di miele, morbido ma non privo di slancio. I risotti sono la sua specialità specie se la cremosità del formaggio incontra l'amaricante del radicchio.

RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO E MONTE VERONESE

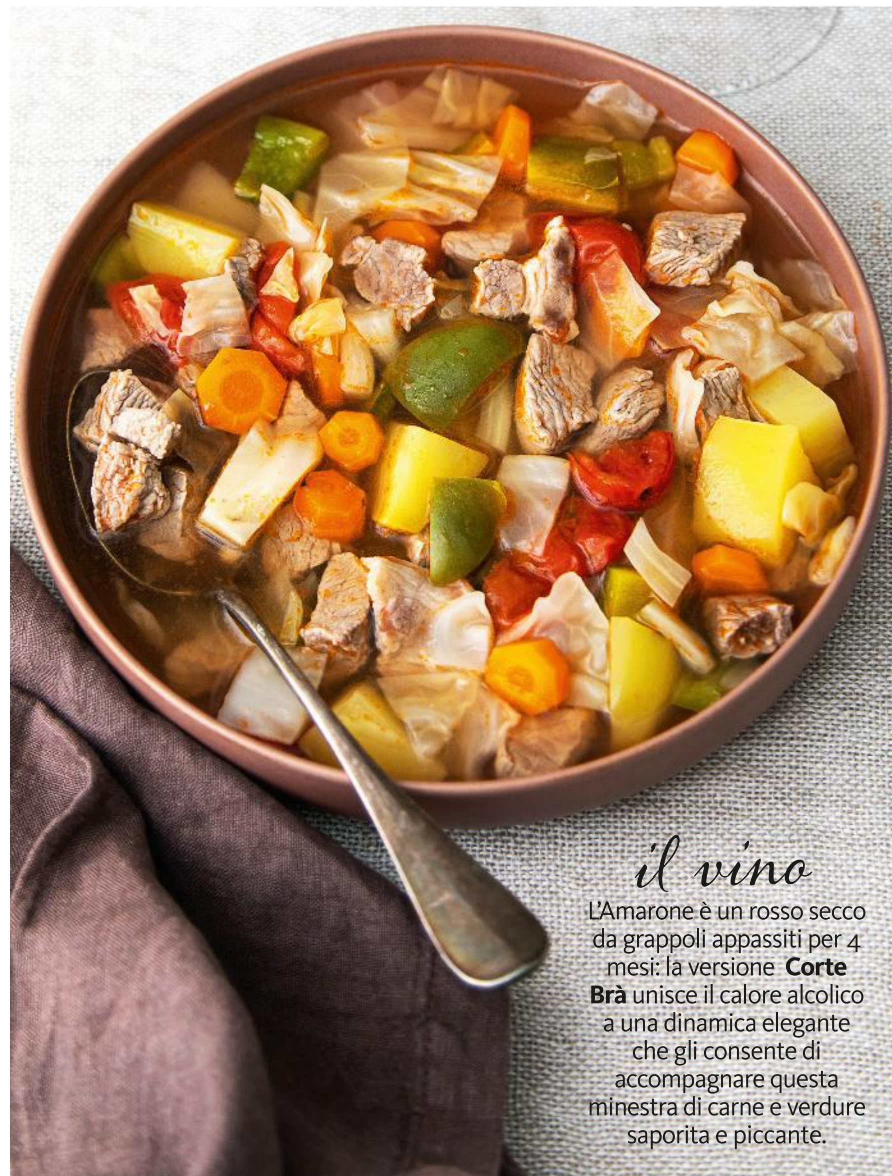
FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 5 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

240 g di riso Carnaroli – 80 g di formaggio Monte Veronese Dop – 2 cespi di radicchio precoce – 1 piccola cipolla bionda– mezzo bicchiere di vino bianco – 1,2 litri di brodo vegetale – 20 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate e tritate finemente la cipolla, mondate il radicchio, tagliatelo a striscioline e lavatelo. Sciogliete 10 g di burro in una casseruola con un cucchiaio d'olio, unite un terzo del radicchio, cuocetelo per un minuto o fino a quando risulta appassito e sgocciolatelo dal fondo di cottura.
2 Unite la cipolla, stufatela su fiamma bassa finché si ammorbidisce, aggiungete il riso e tostatelo per 2 minuti mescolando. Sfumate con il vino, versate il brodo bollente poco alla volta e, a metà cottura, aggiungete un altro terzo del radicchio preparato.
3 Proseguite la cottura fino a quando il riso risulterà al dente, spegnete, unite il formaggio grattugiato, il burro rimasto e una macinata di pepe, mescolate, lasciate riposare per 2-3 minuti. Servite con l'ultima parte del radicchio tenuto da parte.

Dici Valpolicella e pensi al vino. E in effetti, appena si arriva in questo piccolo territorio a una manciata di minuti da Verona, l'incontro ravvicinato è con colline disegnate da una geometria ordinata di vigneti a perdita d'occhio che rivestono, come una colorata coperta patchwork, rilievi e dorsali. Atlante alla mano, si tratta dei Monti Lessini, un vasto altopiano molto articolato, ricchissimo di sorgenti, solcato da numerose valli e canyon e da una ramificata rete di torrenti. Nessuna sorpresa, quindi, che l'area, racchiusa dalle tre valli di Negrar, Marano e Fumane, sia terra agricola e patria, in special modo, di grandi rossi e nobili bianchi.

Tra le uve che maturano tra queste dolci ondulazioni, quelle vinificate dalla Cantina Sartori hanno una storia particolarmente emblematica per la conoscenza dell'intero territorio: tutto comincia nell'800, con Pietro, capostipite della dynasty e ristoratore che decide di produrre in proprio il vino da mescere ai clienti; passa quindi attraverso suo figlio Regolo, acceso di passione e dal palato straordinario, continua con i figli di lui che aprono all'export e arriva ad oggi, con la quarta generazione, quella dei nipoti Andrea, Luca e Paolo. Negli anni, la Sartori è sempre rimasta fedele alla sua prima sede, Villa Maria a Negrar, una dimora seicentesca che fu scelta da Pietro e questo nonostante i suoi volumi crescessero di anno in anno, fino a raggiungere gli odierni 16 milioni di bottiglie, con tre quarti della produzione destinati al mercato estero. Numeri così importanti sono frutto anche della stretta collaborazione instaurata con la Cantina Sociale di Colognola ai Colli che, dal 2001, è diventata socia della Casa Vinicola Sartori, con il risultato di un completo controllo della filiera produttiva e distributiva. "Abbiamo sempre combattuto per Verona", dicono in azienda, "concentrandoci sui vini classici della provincia: Valpolicella, Soave, Bardolino, Bardolino Chiaretto, benché ora reinterpretati in chiave elegante e personalizzata, con il lavoro dei master blender e di un'equipe internazionale di enologi". *segue >*



il vino

L'Amarone è un rosso secco da grappoli appassiti per 4 mesi: la versione **Corte Brà** unisce il calore alcolico a una dinamica elegante che gli consente di accompagnare questa minestra di carne e verdure saporita e piccante.



Tre protagonisti in bottiglia

MARANI BIANCO VERONESE IGT: PROVIENE DA UVE GARGANEGA COLLINARI SELEZIONATE, APPASSITE PER 40 GIORNI PER FAVORIRE LA CONCENTRAZIONE DEGLI ZUCCHERI, ED È OTTIMO IN COMPAGNIA DI PIATTI CON VEGETALI INVERNALI E CREMOSI FORMAGGI, CON FUNGHI E DELICATE INTERIORA, CON IL TARTUFO E PURE CON PIATTI DI CROSTACEI NEI QUALI LA DOLCEZZA SIA ACCESA DA UN TOCCO ESOTICO E PICCANTE. **CORTE BRÀ DOCG AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO:** È OTTENUTO DA UVE CORVINA VERONESE, CORVINONE, RONDINELLA E OSELETA RACCOLTE IN PICCOLE CASSETTE E SOTTOPOSTE AD APPASSIMENTO, QUINDI A FERMENTAZIONE IN SERBATOI D'ACCIAIO E INFINE AD AFFINAMENTO IN BOTTI DI ROVERE. SI UNISCE IDEALMENTE ANCHE AL GRANA PADANO DOP STAGIONATO O AL POLLAME NOBILE E FARCITO. **REGOLO VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC**: DAL CLASSICO UVAGGIO DELLA VALPOLICELLA, OLTRE AL CARATTERISTICO "RIPASSO", PREVEDE AFFINAMENTO DI 18-24 MESI IN BOTTI E RIPOSO IN BOTTIGLIA PER 6 MESI. LE SUE SPECIALITÀ SONO LA CACCIAGIONE, LE CARNI ARROSTITE O IL BOLLITO, SULLE CUI VENATURE ED ESTENSIONI GRASSE SI MUOVE DISINVOLTO. INFO: SARTORINET.COM

MINESTRA BOSNIACA

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MIN
COTTURA 2 ORE
350 CAL/PORZIONE

500 g di carne mista tra scamone di manzo, agnello e coppa di maiale – 200 g di cavolo cappuccio – 2 carote – 2 pomodori pelati – una piccola cipolla bionda – 200 g di patate – un piccolo peperone verde – 1 dl di vino bianco – un cucchiaino di aceto bianco – olio extravergine d'oliva – un cucchiaino di paprica dolce – sale

1 Mondate il cavolo cappuccio, le carote, la cipolla e il peperone, sbucciate le patate e riducete tutte le verdure, compresi i pomodori pelati, a tocchetti. Tagliate la carne a bocconcini e disponete gli ingredienti in una casseruola alternando la carne con le verdure.

2 Versate il vino bianco mescolato con 4 dl di acqua, l'aceto, 3 cucchiai d'olio, la paprica e una presa di sale, coprite la casseruola e cuocete la minestra senza mescolare, su fiamma bassissima per 2 ore unendo se necessario altra acqua bollente.





Villa Mosconi Bertani, ad Arbizzano, frazione di Negrar e, qui a sinistra, le cantine Sartori.



il vino

Dove si incontrano aromatico e speziato, una vena appena grassa e un'avvincente varietà tattile è ideale il **Regolo**, un rosso generoso che abbraccia e pulisce, dal sapore secco e vellutato con sentori di ciliegia.

TERRINA DI CARNE ALLA SENAPE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

250 g di carne macinata di vitellone e 250 g di maiale – 60 g di pancetta affumicata a fette – 4 piccoli scalogni – 1 uovo – 1 cucchiaio di senape dolce – 40 g di pangrattato – 50 ml di latte – una manciata di prezzemolo – 3 foglie di salvia – 2 rametti di timo – 2 cespi di radicchio – un cucchiaio di aceto balsamico – olio extravergine d'oliva – noce moscata – sale –pepe

1 Tritate prezzemolo, salvia e timo. Mescolate in una ciotola le erbe tritate, i due tipi di carne, l'uovo, una grattata di noce moscata, i 2/3 della senape, il pangrattato, il latte, sale e pepe.
2 Sbucciate gli scalogni, tagliateli a metà e scottateli per 3 minuti in acqua salata. Scolateli e lasciateli raffreddare. Rivestite una terrina di 16 x 12 cm con le fette di pancetta, lasciandole sbordare. Riempite alternando il mix di carne e gli scalogni (tenetene da parte una metà).Compattate gli ingredienti, ripiegate la pancetta sul composto e disponete al centro il mezzo scalogno conservato.
3 Chiudete e infornate a 180° per 45 minuti, di cui gli ultimi 15 senza coperchio. Affettate e servite con il radicchio condito con l'aceto emulsionato con la senape rimasta, 3 cucchiai d'olio e sale.

Le etichette principali sono l'Amarone della Valpolicella, il Regolo Valpolicella Superiore Doc Ripasso e il Marani, vini-brand molto rappresentativi del territorio e persino della Villa in cui nascono.

Per l'Amarone, per esempio, che è la vinificazione delle uve Corvina, Corvinone, Rondinella, e Oseleta, i grappoli vengono tutt'ora fatti appassire nei fruttai ospitati nei piani alti di Villa Maria. Per il bianco Marani si parte dalla pigiatura di uve Garganega, leggermente appassite nei fruttai, mentre il Regolo è un "ripasso", cioè un vino ottenuto dal contatto del Valpolicella base con le vinacce residue dell'Amarone.

Dopo la visita in azienda, le degustazioni e gli acquisti (il wineshop è a Pedemonte), non è difficile ritagliarsi momenti di arte, storia e cultura. La Valpolicella infatti non è solo un'attrazione enologica e paesaggistica, ma anche un sito di interesse archeologico. Imperdibile la Villa Romana di Negrar che esibisce una recente scoperta: una pavimentazione a mosaico con motivi a incastri blu e rosso acceso, che forse fece parte di un ampio portico a colonne aperto su un giardino interno. Il territorio, poi, è disseminato di paesaggi naturali spettacolari come le Cascate di Molina o come il Ponte di Veja, un gigantesco arco in pietra calcarea che sembra aver ispirato anche Dante e Mantegna (che lo ritrae nella Camera degli Sposi di Mantova). Non mancano antiche pievi romaniche, piccole chiesette di campagna e corti rurali rinascimentali. Da mettere in agenda, la Pieve di San Giorgio in Valpolicella con il chiostro affollato di colonnine dai capitelli scolpiti e affacciato su un mare di vigneti o la chiesina di San Floriano dalla millenaria facciata in tufo praticamente intatta.

Tra le ville del Palladio o ispirate ai suoi progetti è da vedere Villa Santa Sofia a Pedemonte (disegnata dal grande architetto) ma anche la cinquecentesca Villa Mosconi Bertani e Villa Rizzardi (a Negrar), quest'ultima con uno strepitoso giardino all'italiana famoso per il suo teatro di verzura e le spettacolari prospettive.

Brownies

DA OLTRE UN SECOLO I DOLCETTI AL CIOCCOLATO MADE IN USA SEDUCONO NELLA VERSIONE CLASSICA E, IN ALTRE VARIANTI, TUTTE SUPER GOLOSE

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi

QUADROTTI AL TRIPLO STRATO CON CREMA DI PISTACCHI
pag.119



Chissà se Frank Sinatra, Ella Fitzgerald o Louis Armstrong quando furono ospiti al Palmer House Hotel riuscirono a resistere alla tentazione di ordinare un "Palmer house brownie". Qui, infatti, è nato il tradizionale quadrotto al cioccolato che oggi, a distanza di un secolo, viene ancora servito nella sua versione originale. È nelle cucine di questo lussuoso albergo nel cuore di Chicago che più di un secolo fa, venne sfornato il primo brownie della storia. Si narra che l'idea venne nel 1893 a Bertha Palmer, la moglie del proprietario, in occasione della World's Columbian Exposition. Presidentessa di questo importante evento mondano in città, organizzato per celebrare i 400 anni dalla scoperta del Nuovo Mondo, l'aristocratica donna d'affari era alla ricerca di un dessert da servire agli ospiti del suo albergo e ai visitatori della fiera. Le indicazioni che diede al pasticciere di fiducia furono molto precise: un dolce goloso come una torta, ma delle dimensioni di un biscotto, facilmente trasportabile e da mangiare "in un boccone".

Il desiderio venne esaudito e nacquero i deliziosi dolcetti di forma quadrata, preparati con un impasto a base di burro, uova, farina, zucchero, cioccolato e gherigli di noce, e farciti con una glassa di albicocche. Ci vollero quasi vent'anni per trovare la prima ricetta ufficiale del Brownie codificata in un libro di cucina. Era il 1911 quando Fannie Farmer, nel volume *Boston Cooking School Book*, lo descrisse come un tortino al cioccolato e melassa cotto in stampini individuali. Si sono susseguite poi modifiche e sperimentazioni, fino ad arrivare ai deliziosi quadrotti al cioccolato in versione "moderna", eletti come il dolce tradizionale delle famiglie americane, diventato poi celebre in tutto il mondo. Protagonisti di ricette sempre più sofisticate, dopo più di un secolo la fama dei brownies non accenna a diminuire.

BISCOTTI AL GRANO SARACENO
CON DULCE DE LECHE

pag. 119





BROWNIES MARMORIZZATI CON LATTE CONDENSATO E NOCI

FACILE
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
570 CAL/PORZIONE

250 ml di latte condensato – 200 g di cioccolato bianco – 150 g di burro – 150 g di cioccolato fondente – 200 g di zucchero grezzo di canna – 50 g di zucchero semolato – 5 uova – 175 g di farina 00 – 150 g di gherigli di noce – sale

1 Riscaldate il forno a 170°. Tritate il cioccolato bianco e scioglietelo in un pentolino con il latte condensato a fuoco dolcissimo.
2 Tritate il cioccolato fondente e scioglietelo a bagnomaria con il burro a pezzetti.
3 Trasferite il composto di cioccolato fondente in una ciotola e incorporatevi le uova, uno alla volta, aggiungendo il successivo solo quando il precedente si sarà amalgamato; poi unite i due tipi di zucchero e mescolate per amalgamare.
4 Aggiungete al composto anche la farina setacciata, un pizzico di sale e 100 g di gherigli di noce tritati grossolanamente.
5 Versate l'impasto in uno stampo rettangolare da 28x22 cm rivestito con un foglio di carta da forno.
6 Distribuite il composto di cioccolato bianco a cucchiaiate sulla superficie e create un effetto marmorizzato aiutandovi con uno stecchino. Cospargete con le noci rimaste, tritate, e infornate per 30 minuti. Lasciate raffreddare completamente prima di tagliare a rettangoli l'impasto.



SPICCHI AL WHISKY, CON PANNA AL CAFFÈ
pag. 120

BLONDIES CON GANACHE DI CIOCCOLATO BIANCO

pag.120



RETTANGOLI AL GIANDUIA
CON MOUSSE AL CIOCCOLATO

RETTANGOLI AL GIANDUIA CON MOUSSE AL CIOCCOLATO

MEDIA
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
735 CAL/PORZIONE

per i brownies 225 g di cioccolato gianduia – 225 g di burro – 200 g di zucchero di canna grezzo – 4 uova – 175 g di farina 00 – 180 g di pepite di cioccolato miste (al latte e bianco) – sale
per la mousse al cioccolato
285 g di cioccolato al latte – 470 ml di panna fresca – 7 g di gelatina in fogli – 2 cucchiai di cacao in polvere

1 Preparate i brownies. Scaldate il forno a 160°. Tritate il cioccolato gianduia e fatelo sciogliere con il burro tagliato a pezzetti sul fuoco dolcissimo. Sbattete le uova con lo zucchero di canna, unite la farina e un pizzico di sale e infine incorporate il composto di cioccolato e le pepite.
2 Versate il composto in uno stampo rettangolare da 22x28 cm rivestito con carta da forno; livellate la superficie e infornate per 20 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare completamente.
3 Per la mousse, mettete a bagno la gelatina in acqua a temperatura ambiente per 5 minuti. Tritate intanto il cioccolato al latte e scioglietelo a bagnomaria; scolate e strizzate la gelatina e fatela sciogliere in 120 ml di panna a fuoco dolce. Amalgamate metà della panna con la gelatina nel cioccolato fuso e mescolate energicamente; unite anche l'altra metà, poi incorporate delicatamente la panna rimasta, montata.
4 Distribuite la mousse sullo strato di brownies livellandola con una spatola e infine cospargete con il cacao in polvere spolverizzandolo attraverso un colino. Mettete i brownies in frigo a rassodare per almeno 2 ore prima di tagliarli in rettangoli e servirli.

QUADROTTI AL TRIPLO STRATO CON CREMA DI PISTACCHI

MEDIA
PER 12 BROWNIES
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
570 CAL/PORZIONE

per lo strato di brownies
240 g di cioccolato fondente – 150 g di burro – 200 g di zucchero semolato – 4 uova – 75 g di farina 00 – 35 g di cacao in polvere – 1 baccello di vaniglia – sale
per lo strato al pistacchio 120 g di crema di pistacchi – 60 g di burro
per la ganache 200 g di cioccolato fondente – 130 ml di panna fresca – 50 g di granella di pistacchi

1 Per i brownies, scaldate il forno a 160°. Sciogliete il burro con il cioccolato fondente tritato sul fuoco dolcissimo, mescolando. Sbattete le uova con lo zucchero e i semini prelevati dal baccello di vaniglia; quindi incorporatevi la farina, il cacao in polvere e un pizzico di sale. Unite al composto il cioccolato fuso e mescolate.Versate il composto in uno stampo rettangolare da 22x28 cm ricoperto con carta da forno e infornate per 20 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.
2 Per lo strato al pistacchio, fate fondere il burro a bagnomaria e incorporatelo alla crema di pistacchi: spalmate il composto sulla base preparata e mettete in frigo finché si sarà rassodato.
3 Per la ganache, tritate il cioccolato e scioglietelo con la panna sulla fiamma dolcissima continuando a mescolare; togliete dal fuoco appena il composto sarà amalgamato, lasciate raffreddare (non indurire), infine distribuite la ganache sulla superficie del dolce e livellatela delicatamente con una spatola. Cospargete con la granella di pistacchi e rimettete in frigo a rassodare.Togliete il dolce dal frigo 30 minuti prima di servirlo e dividetelo in 12 quadrati.

BISCOTTI AL GRANO SARACENO CON DULCE DE LECHE

FACILE
PER 15 BISCOTTI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
280 CAL/PORZIONE

per i biscotti:
200 g di zucchero semolato – 3 uova – 340 g di cioccolato fondente – 45 g di burro – 75 g di farina di grano saraceno – 60 g di farina 00 – sale – sale in fiocchi
per la farcitura 160 g di dulce de leche

1 Preparate i biscotti. Scaldate il forno a 175°. Tritate il cioccolato fondente e fatelo sciogliere a bagnomaria con il burro a pezzetti. Sbattete le uova con lo zucchero e 1 cucchiaino di sale (senza montarle); incorporate il composto di cioccolato e burro fuso e infine aggiungete anche i due tipi di farina mescolando bene per amalgamare.
2 Distribuite il composto su due placche rivestite con carta forno, formando dei mucchietti di circa 5 cm di diametro, ben distanziati l'uno dall'altro. Cospargeteli con qualche fiocco di sale e infornate per circa 10 minuti.
3 Sfornate i brownies e fateli raffreddare. Con un coltello affilato tagliate ogni biscotto a metà, in senso orizzontale, spalmate la base con un po' di dulche de leche e ricomponetelo.





SPICCHI AL WHISKY CON PANNA AL CAFFÈ

MEDIA
PER 12 TRIANGOLI
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
410 CAL/PORZIONE

per il caramello al whisky
80 g di zucchero semolato – 50 ml di panna fresca – 2 cucchiai di whisky
per i brownies 130 g di burro – 225 g di cioccolato fondente – 100 g di zucchero semolato – 50 g di zucchero di canna grezzo – 3 uova – 100 g di farina 00 – sale
per la panna e lo sciroppo al caffè
250 ml di panna fresca – 1 cucchiaio di zucchero a velo – 75 g di zucchero semolato – 2 cucchiaini di caffè solubile

1 Preparate un caramello biondo sciogliendo lo zucchero semolato in un pentolino con il fondo spesso; aggiungete la panna e mescolate energicamente fino a ottenere una crema liscia. Lasciate intiepidire e aggiungete il whisky.
2 Per i brownies, scaldate il forno a 160°. Sciogliete il burro in un pentolino con il cioccolato fondente tritato sul fuoco dolcissimo, mescolando. Sbattete le uova con lo zucchero semolato e lo zucchero di canna grezzo, quindi incorporatevi la farina e un pizzico di sale; unite infine il cioccolato fuso e mescolate bene.
3 Versate il composto in uno stampo rettangolare da 22x18 cm ricoperto con carta da forno e livellatelo con una spatola. Distribuite a cucchiaiate il caramello al whisky e poi create un effetto marmorizzato con l'aiuto di uno stecchino. Infornate per circa 20 minuti; lasciate raffreddare completamente e poi tagliate il dolce in circa 12 triangoli.
4 Per lo sciroppo al caffè, sciogliete lo zucchero semolato con 30 ml di acqua calda in cui avrete stemperato il caffè solubile, in modo da ottenere uno sciroppo abbastanza denso; lasciatelo raffreddare. Al momento di servire, montate la panna fredda con lo zucchero a velo e incorporatevi lo sciroppo al caffè, senza amalgamarlo completamente. Accompagnate i brownies con la panna al caffè.

Pagina 113: vassoio Algranti Lab. Blondies: vassoio Algranti Lab. Pagina 115: per gli step in cucina si ringrazia Lene Bjerre, Once Milano, D&M Depot. Pagina 116: vassoio Algranti Lab, ciotolina Bloomingville. Indirizzi a pagina 146





BLOONDIES CON GANACHE DI CIOCCOLATO BIANCO

MEDIA
PER 12 BLONDIES
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

per i blondie 225 g di burro – 200 g di zucchero semolato – 2 uova – 160 g di farina 00 – 1 cucchiaino da caffè di lievito – 220 g di cioccolato bianco – sale
per la ganache 300 g di cioccolato bianco – 100 ml di panna fresca

1 Per i blondies, scaldate il forno a 160°. In un pentolino sciogliete il burro con lo zucchero e un pizzico di sale a fuoco lento; togliete dal fuoco e incorporate le uova, mescolando con una frusta. Unite al composto la farina setacciata con il lievito e infine aggiungete il cioccolato bianco tritato molto grossolanamente. Versate il composto in uno stampo quadrato da 22 cm di lato e infornate per 30 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare.
2 Per la ganache, abbassate la temperatura del forno a 120°. Mettete il cioccolato bianco in una teglia rettangolare da circa 40x30 cm e fatelo fondere in forno per circa 10 minuti; poi stendetelo in uno strato sottile e cuocetelo in forno per altri 50 minuti, rimescolandolo ogni 10 minuti con una spatola: questo procedimento serve a "caramellare" il cioccolato bianco, che dovrà assumere un colore leggermente ambrato. Trasferite poi il cioccolato caldo in una ciotola, versatevi la panna molto calda e scioglietelo mescolandolo con una frusta in modo da ottenere una crema fluida. Lasciate raffreddare completamente la ganache.
3 Distribuite la ganache al cioccolato bianco sullla superficie del dolce, lasciate rassodare la copertura e poi tagliatelo in 12 rettangoli.

INTERVISTA



La parola all'esperta

DOMENICA MARCHETTI, NATA A NEW YORK MA DI ORIGINI ABRUZZESI, È GIORNALISTA, FOOD WRITER E PROFONDA CONOSCITRICE DEI GRANDI CLASSICI DELLA CUCINA AMERICANA, TRA CUI I BROWNIES NON POSSONO CERTO MANCARE .

COM'È CAMBIATO QUESTO DOLCE?
GRAZIE A UN IMPASTO CON POCHI INGREDIENTI FACILMENTE REPERIBILI, PER MOLTO TEMPO I BROWNIES SONO STATI LA MERENDA PIÙ AMATA DAI BAMBINI AMERICANI, PERFETTI DA AGGIUNGERE NEL CESTINO DEL PICNIC O COME PASTICCINI DA SERVIRE CON IL TÈ.

E POI?
È A PARTIRE DAGLI ANNI '80 CHE INIZIANO LE SPERIMENTAZIONI PER ARRICCHIRE L'IMPASTO E SBIZZARRIRSI CON FORMATI E FARCITURE PIÙ SOFISTICATI, CHE LI HANNO CONSACRATI A DIVENTARE UN VERO DESSERT. VIA LIBERA QUINDI AD IMPASTI AROMATIZZATI CON MIELE, VANIGLIA, SCORZA DI LIMONE O ARANCIA O CANNELLA; PINOLI O NOCCIOLE AL POSTO DELLE NOCI. UN CAPITOLO A PARTE MERITANO LE FARCITURE. TRA LE PIÙ INTERESSANTI QUELLE CON MARMELLATE DI AGRUMI O COULIS DI FRUTTI DI BOSCO. ADDIRITTURA ESISTE UNA VARIANTE CON IL CIOCCOLATO BIANCO: I COSIDDETTI "BLOONDIES".

QUALCHE IDEA DI PRESENTAZIONE?
POSSONO ESSERE SERVITI CON PANNA MONTATA O UNA PALLINA DI GELATO ALLA VANIGLIA E, PER I PIÙ GOLOSI, CON L'AGGIUNTA DI QUALCHE NOCE SBRICIOLATA E CARAMELLO O CIOCCOLATO FUSO.



La pizza di Binario 1 è tradizione, passione, territorio.

Con un'attenta ricerca sull'impasto, siamo riusciti a trovare la formula perfetta per la nostra pizza: antica e innovativa, al contempo.

A un primo assaggio, la sentirete sciogliersi in bocca e subito dopo riconoscerete nitidamente il primo ingrediente, poi un altro, e un altro ancora, fino ad ottenere un sapore più complesso e armonico, identico a quello di quando andavate in pizzeria da bambini.

Come ci siamo riusciti? Grazie a una valorizzazione del prodotto locale, lavorato al minimo e messo in risalto da un impasto delicato ed estremamente **digeribile.**

La cura con cui scegliamo ogni ingrediente si riscopre al momento del primo morso: una selezione locale, regionale o nazionale, ma sempre **100% italiana.**

Binario1 - Pizza e Fritti nasce da un'idea del Gruppo Chiancheria e Le Due Torri - Agristor di Presenzano, imprenditori agricoli di ormai comprovata esperienza, che da sempre lavorano nella produzione e selezione di materie prime di altissima qualità.

I nostri valori?

Sano, perché conosciamo la filiera di ogni ingrediente che viene utilizzato.

Pulito, perché sono tutti prodotti che provengono da zone incontaminate.

Giusto, perché garantiamo prezzi equi e onesti.











Binario 1 – Pizza e Fritti
Via Stazione, 5 – Vairano Patenora



COURTESY FRANTOIO DECIMI



PP

Così non è la solita zuppa

IN COTTURA E A CRUDO, L'OLIO GIUSTO FA DIVENTARE NOBILE ANCHE IL PIÙ "POVERO" DEI PIATTI

a cura di Cristiana Cassé, testo di Luciana Squadrilli, ricetta di Claudia Compagni

Ortaggi, legumi, cereali, erbe aromatiche... La zuppa è il piatto più goloso e confortante d'autunno. E come ormai è noto, acquista una marcia in più aggiungendo l'olio giusto.

In questa stagione, non a caso, arriva quello nuovo: frutto del recente lavoro nei frantoi e di mesi di ininterrotta cura degli uliveti, presenta le sue caratteristiche organolettiche nel massimo della forma. È il momento in cui anche gli oli particolarmente delicati sono caratterizzati da vivacità e freschezza, mentre quelli più intensi potrebbero, per qualcuno, risultare un poco spigolosi e invadenti (anche se un buon lavoro in frantoio dovrebbe garantire equilibrio ed eleganza).

Novembre è dunque il mese migliore per sperimentare abbinamenti calibrando la scelta dell'extravergine sulla base della specifica ricetta. Prima di andarli a scoprire, un consiglio: scegliete possibilmente oli filtrati, cioè privi di eventuali residui e impurità che con il tempo velocizzerebbero l'ossidazione.

Per un minestrone dove abbondino ortaggi dolci come carote, zucca e verza, è indicato un olio profumato e un po' piccante come un Leccino, un monocultivar pugliese di Peranzana o un abruzzese da varietà come la Dritta o l'Intosso. Il discorso cambia se in pentola finiscono anche verdure più amare come il radicchio rosso o il cavolo nero: in questo caso, meglio un olio più strutturato e dall'amaro più presente, come un classico blend "toscano" da Frantoio, Moraiolo e Leccino.

Se protagonisti assoluti (o quasi) della zuppa sono i legumi, sarebbe bene puntare su oli decisi che ne esaltino il sapore delizioso per contrasto, richiamando

SAPERNE DI PIÙ

L'Associazione Nazionale Città dell'Olio (cittadellolio.it) riunisce 330 territori italiani nei quali la coltivazione dell'olivo e la produzione dell'olio sono legate a una tradizione che abbraccia diversi ambiti ambientali, storici e culturali. L'associazione, che ha l'obbiettivo di divulgare la cultura dell'olivo e dell'olio d'oliva di qualità ed è fonte di informazione sulla cultura dell'olio, organizza eventi, iniziative relative alla tutela e promozione del paesaggio olivicolo.

MUSEI A TEMA

Fondato e gestito dalla Fondazione Lungarotti, inaugurato nel 2000 in un ex frantoio nel cuore di Torgiano (PG), il MOO - Museo dell'Olivo e dell'Olio ripercorre la storia dell'olivicoltura dai tempi più remoti a oggi. Un affascinante viaggio tra mito, storia, arte, letteratura, usi e tradizioni legati a questo prodotto. L'esposizione annovera anche una bellissima collezione di lucerne a olio oltre ad antiche presse, coppe, dipinti, memorabilia del Grand Tour e molto altro.

magari le erbe aromatiche che li accompagnano o aggiungendo un gradevole tocco piccante di pepe o di peperoncino, a seconda delle preferenze.

Per una zuppa di ceci e rosmarino sono perfetti alcuni Moraioli con spiccate note aromatiche o gli oli della Dop Penisola Sorrentina, dal bouquet mediterraneo.

La dolcezza pastosa dei fagioli si sposa bene con le note di carciofo e mandorla amara di Leccio del Corno o di un buon Frantoio. Stesso discorso per vellutate e zuppe a base di patate, la cui dolcezza incontra perfettamente oli molto profumati, piacevolmente piccanti e giustamente amari. Una curiosità: spesso gli assaggiatori usano proprio le patate calde o una zuppa di fagioli per valutare il potenziale degli oli in cucina.

Poi ci sono ricette (come la nostra) dove entrano in gioco sapori complessi, non solo vegetali, come formaggi e salumi: qui si può andare sul sicuro con un blend equilibrato e dal fruttato medio, o ci si può sbizzarrire ricercando profumi e suggestioni che facciano scattare la scintilla dell'abbinamento.

COURTESY OLIO INTINI

ZUPPA DI CAVOLO NERO E ZUCCA

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

300 g di polpa di zucca mantovana – 300 g di cavolo nero – 200 g di pane toscano a fette – 50 g di pancetta tesa – 40 g di pecorino toscano semistagionato – 1 cipolla bionda – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero in grani

1 Riducete la zucca a dadini. Eliminate la costa centrale dalle foglie di cavolo nero, spezzettatele e lavatele. Sbucciate la cipolla e tritatela con la pancetta. Pestate 6 grani di pepe in un mortaio.
2 Scaldate 2 cucchiai di olio in una casseruola, unite il pepe, la pancetta e la cipolla e lasciate stufare per 5 minuti. Aggiungete la zucca, il cavolo nero e una presa di sale e cuocete per 10 minuti. Versate 1 litro di acqua bollente e proseguite la cottura per 30 minuti parzialmente coperto.
3 Intanto, tostate le fette di pane, sfregatele con l'aglio sbucciato e disponetele in 4 ciotole. Versatevi sopra la zuppa e completate con il pecorino a scaglie, un giro d'olio e una macinata di pepe.



Scelti per la nostra ricetta

Grand Cru Fonte di Foiano, Castagneto Carducci (LI)
Di colore verde e fruttato intenso, con sentori di rucola, pomodoro ed erbe, questo blend di Frantoio, Moraiolo, Maurino e Picholine è molto equilibrato tra amaro e piccante (500 ml, 25 euro).
Monocultivar Moraiolo Decimi, Passaggio di Bettona (PG)
Ottenuto dalla varietà umbra per eccellenza, è piuttosto deciso ma elegante. Fruttato intenso con note di erba, carciofo ed erbe, è avvolgente al palato, con nuances di pepe nero (500 ml, 24 euro).
Cima di Mola Olio Intini, Alberobello (BA)
Presìdio Slow Food, questo extravergine intenso, complesso e affascinante, è ricchissimo di polifenoli, come dimostrano le spiccate tonalità amare e piccanti che accompagnano i sentori di rucola, radicchio, foglia di pomodoro e nocciola (500 ml, 25 euro).



Piattino Forme di Farina, tessuto Once Milano. Indirizzi a pagina 146

FELICE SCOCCIMARRO

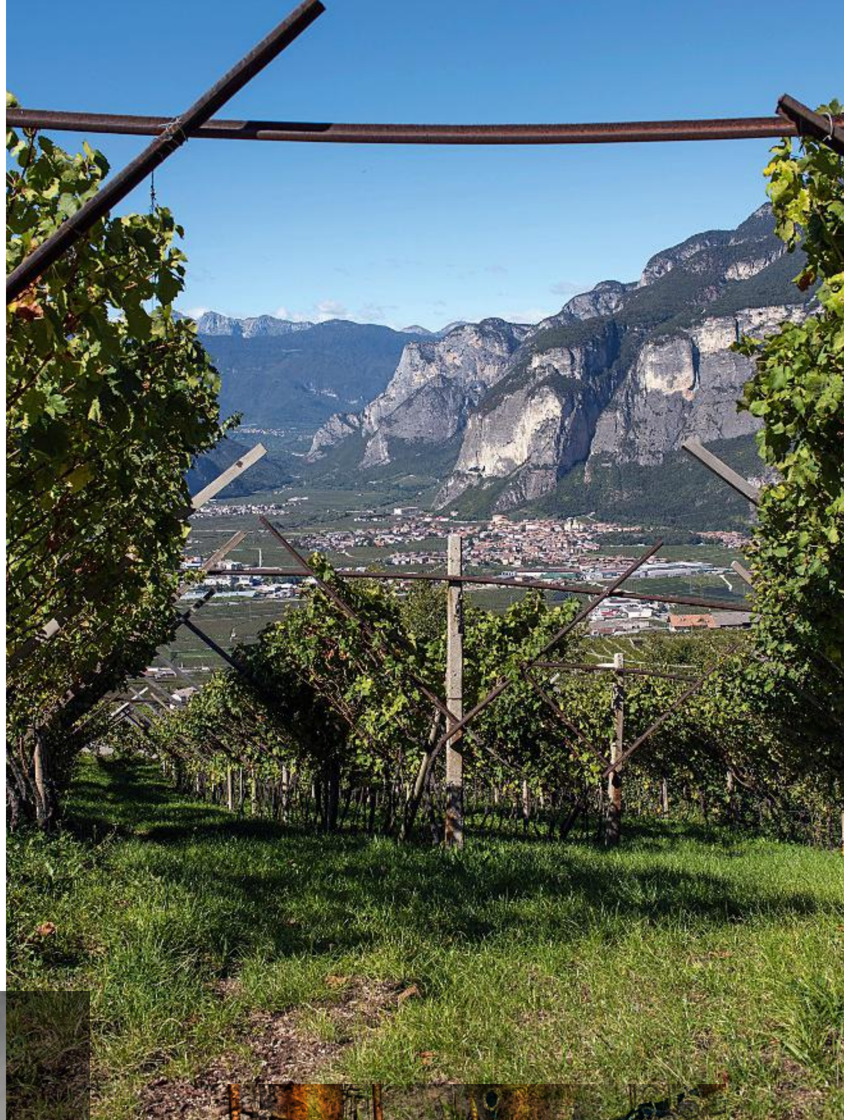
PROFUMO DI vinacce

QUELLA DELLA GRAPPA È UNA PRODUZIONE ANTICA E POPOLARE, CHE HA TROVATO UNA PATRIA D'ECCELLENZA IN TRENTINO. TRA VIGNETI, DISTILLERIE E ALAMBICCHI

a cura di Monica Pilotto, testo di Riccardo Lagorio, ricette di Giovanna Ruo Berchera, in cucina Livia Sala, servizio di Gianmarco Folcolini, foto dei piatti di Laura Spinelli

A sinistra, Anna, seconda generazione della famiglia Marzadro, produce vino e conferisce le vinacce (quanto resta dall'uva dopo la spremitura) all'azienda di famiglia che realizza grappe. Sotto, un alambicco nella distilleria Marzadro. A destra, vitigni in Trentino.







ORZOTTO AL CAVOLO ROSSO CON PUZZONE DI MOENA E MELE ALLA GRAPPA

pag. 128



Sopra, Fiorentino Sandri a sinistra e Mario Pojer, coppia inossidabile nota nel mondo del vino e della distillazione a partire dagli anni Settanta. Poter contare sulla loro azienda agricola che produce vino, consente di avere sempre vinacce separate dal mosto al giusto momento e con l'umidità ideale per la distillazione.

Qui sotto, Enzo Poli della distilleria a conduzione famigliare Maxentia. Grappe monovitigno, barricate, alle erbe e stravecchie sono prodotte con materie prime selezionate e le migliori tecniche di distillazione, utilizzando due tipologie di alambicchi.



TROTA ALLE ERBE DI MONTAGNA CON MAIONESE ALLA GRAPPA

pag. 128





Qui sopra, l'elaborato processo di preparazione della grappa nella distilleria Bertagnolli. Tra i suoi punti di forza c'è l'uso del bagnomaria e di alambicchi in rame.



BAVARESE DI PERE E CIOCCOLATO AL PROFUMO DI GRAPPA

pag. 128

Le valli del Trentino conservano una capillare tradizione di distillerie artigianali che producono grappa. Ne sono presenti circa 30, che danno vita al 15% di tutta la produzione nazionale. La dimensione è quasi sempre artigianale e conta sulla grande quantità e qualità di vinacce disponibili, esito di un pregevole settore vinicolo. Secondo Gaetano Perusini, studioso di demologia, il termine grappa deriverebbe dal gotico *Krappa*, arrivato al vocabolario italiano attraverso il popolo longobardo. "Certo è che il termine è entrato nell'uso comune tra la fine dell'Ottocento e il secolo successivo", puntualizza Alessandro Marzadro, vicepresidente dell'Istituto di Tutela della Grappa del Trentino (grappatrentinadoc.it). Per secoli la grappa è stata patrimonio esclusivo del volgo, di cui era elemento consolatore. Oggi come allora le vinacce, ovvero la buccia dell'uva con i semi ed eventuali residui di mosto, vengono portate a ebollizione sino a ottenere alcol sotto forma di vapore, che viene poi condensato, ottenendo la grappa. Le produzioni, spesso artigianali, si sono però affinate selezionando la materia prima e adottando particolare cura nel processo produttivo. Così anche la grappa, distillato che è solo italiano, è entrata negli esercizi più prestigiosi.

Chi della grappa ha fatto un vero e proprio bene di lusso, mantenendone le radici contadine, sono Mario Pojer e Fiorentino Sandri. Nell'azienda agricola Pojer & Sandri viene dedicata un'esclusiva attenzione alla materia: prima della distillazione le vinacce si privano dei vinaccioli, marginando le ruvidezze di aroma che potrebbero causare. La grappa Essenzia si riconosce per il profumo fruttato che cela la giusta alcolicità e la piena armonia di una rotonda morbidezza.

A poca distanza Rossano Sandri, insegnante presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, produce grappe in un minuscolo opificio. "Ogni famiglia ha sempre prodotto per sé vino e grappa. Da bambino ero affascinato da questo mistero che trasformava una materia solida in un liquido trasparente. Così mi sono sentito realizzato quando ho potuto acquistare un vecchio alambicco in rame battuto a mano", racconta con emozione. La sua grappa di Moscato risulta eterea e pulita al naso, sensuale e armonica in bocca.

La Piana Rotaliana è la patria del Teroldego, vino profumato e vigoroso. Così le Distillerie Bertagnolli hanno elaborato una grappa (dedicata a Giulia de Kreutzenberg, moglie del capostipite della dinastia) con alambicchi in rame e il metodo a bagnomaria (evitando che le vinacce entrino in contatto diretto con il metallo surriscaldato), che sprigiona l'aroma caratteristico del vitigno, risultando al contempo equilibrata e prestante.

L'arte della distillazione trentina ha una capitale. È il borgo di Santa Massenza, nella Valle dei Laghi, patria dell'uva Nosiola. Alla fine degli anni Sessanta su 150 abitanti si contavano 13 distillerie e di quelle ne rimangono 5. Enzo Poli ha ereditato dal padre Valerio l'arte della distillazione. Spiega che "la grappa di Nosiola si riconosce per il profumo delicato, dal vago retrogusto ammandorlato. Ma la punta di diamante è la grappa di Vino Santo di Nosiola, prodotta con le vinacce dell'uva che si pigia intorno a Pasqua". Al naso ricorda il mallo di noce, in bocca è morbida e balsamica.

Dal 5 all'8 dicembre, durante La notte degli alambicchi accesi, si può assistere alla distillazione serale con l'intrattenimento di spettacoli e musica.

Poco a nord di Rovereto si trova un altro caposaldo della grappa trentina: la Distilleria Marzadro nasce nel 1949 e ancor oggi, seguendo i canoni della tradizione, i nipoti realizzano grappe con vinacce locali. Mezza dozzina quelle monovitigno giovani o d'annata, bianche e trasparenti; altrettante quelle plurivitigno. Ma uno dei punti di forza della Distilleria Marzadro è la grappa affinata in botti di legni diversi come ciliegio, rovere, frassino e acacia. Fabiola Marzadro, una delle nipoti, spiega che "si può definire invecchiata una grappa che ha trascorso almeno un anno in un contenitore come legno, terracotta o altro; stravecchia se i mesi trascorsi in legno sono almeno 18". Tanto che la Diciotto Lune, lontanissima da quel liquido brutalmente forte che era considerata la grappa sino a qualche decennio addietro, è l'iconico prodotto della distilleria.

le nostre scelte

Azienda Agricola & Distilleria Pojer & Sandri
Loc. Molini, 4
San Michele all'Adige
Faedo (Tn)
Telefono 0461 650342
pojeresandri.com

Sandri
Via IV novembre, 32
Grumo (TN)
Telefono 3395793586

Distilleria Bertagnolli
Via del Teroldego, 11/13
Mezzocorona (Tn)
Telefono 0461 603800
grappabertagnolli.com

Distilleria Marzadro
Via per Brancolino, 10
Nogaredo (Tn)
Telefono 0464 304555
marzadro.it

Maxentia
Via del Lago, 9
Santa Massenza (Tn)
Telefono 0461 864116
maxentia.it







ORZOTTO AL CAVOLO ROSSO CON PUZZONE DI MOENA E MELE ALLA GRAPPA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
700 CAL/PORZIONE

300 g di orzo perlato – 100 ml di grappa di Lagrein o di Teroldego – 130 g di formaggio Puzzone di Moena semistagionato – 300 g circa di cavolo rosso – 1 piccola cipolla – 1 mela rossa asprigna non trattata – 2 fette di speck affettate spesse – 1 l di brodo vegetale – 50 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero in grani

1 Mondate il cavolo rosso, privatelo della costa centrale e frullatene i 3/4. Sbucciate la cipolla, tritatela e fatela appassire in una casseruola con un filo di olio; coprite con il coperchio e dopo 5 minuti aggiungete l'orzo, mescolate per un paio di minuti a fuoco moderato, sfumatelo con metà della grappa, unite il cavolo rosso frullato e rimestate per alcuni istanti. Versate circa 8 dl di brodo bollente e portate l'orzo a cottura, mescolando di tanto in tanto e regolando di sale e pepe. Se necessario, unite altro brodo caldo. A cottura ultimata l'orzotto dovrà rimanere morbido e all'onda.
2 Private il formaggio della crosta, sminuzzatelo, unitelo all'orzotto e mescolate con movimenti trasversali per farlo sciogliere. Infine aggiungete 30 g di burro a fiocchetti e lasciate riposare per 2-3 minuti.
3 Intanto tagliate a julienne fine lo speck e il resto del cavolo rosso e riducete la mela a piccoli cubetti. Saltate il tutto per 2-3 minuti in una larga padella a fiamma vivace con un filo di olio e il burro rimasto, regolate di sale, sfumate con la grappa rimasta, fate evaporare, profumate con una macinata di pepe e spegnete. Distribuite l'orzo nei piatti e ponete al centro il mix di mela saltato.

TROTA ALLE ERBE DI MONTAGNA CON MAIONESE ALLA GRAPPA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + RIPOSO
COTTURA: 25 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

4 trote pulite di 400 g ciascuna – erbe di montagna essiccate (achillea moscata, genepì, timo serpillo o gemme di pino mugo) o, in sostituzione, timo limoncino, santoreggia ed erba cedrina – 40 g di crescione – 1 carota – 30 ml di grappa invecchiata in fusti di rovere – 3 spicchi di aglio rosso – 2 tuorli – 1,5 g di gelatina in fogli – 1/2 limone – 80 g di burro – olio extravergine d'oliva delicato – sale – pepe nero in grani

1 Sbattete i tuorli nel mixer o con un frullatore a immersione alla massima velocità per un minuto, quindi versate l'olio a filo, circa 150 ml, finché avrete ottenuto una maionese densa. Unite il succo del limone filtrato, una presa di sale e un po' di pepe. Scaldate la grappa fino a circa 50°, aggiungete la gelatina ammorbidita in acqua fredda e poi strizzata, mescolate per farla sciogliere e incorporate il mix alla maionese. Trasferite in frigo e fate riposare per 2 ore.
2 Scaldate il burro in un pentolino e, appena sciolto, aggiungete uno spicchio d'aglio vestito e una manciatina di erbe di montagna; spegnete e lasciatele in infusione per 10 minuti. Spennellate quindi le trote sia internamente che esternamente con il burro alle erbe. Inserite all'interno di ognuna un pizzico di sale e pepe, qualche pezzetto di erbe, 1/2 spicchio d'aglio e trasferitele in una pirofila spennellata con lo stesso burro aromatizzato. Cuocetele in forno già caldo a 180° per 25 minuti. Verificate la cottura, aprendo leggermente le trote nel punto più spesso del dorso, vicino alla testa.
3 Disponete le trote sui piatti, aggiungete il crescione e la carota tagliata a nastri e completate con la maionese alla grappa distribuita in piccole ciotoline.

BAVARESE DI PERE E CIOCCOLATO AL PROFUMO DI GRAPPA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 8 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

4 pere Williams – 100 ml di grappa di Müller Thurgau – 80 g di cioccolato fondente – 8 g di gelatina in fogli – 250 g di panna da montare – 120 g di zucchero – 1/2 limone – sale

1 Sbucciate le 2 pere più grandi, privatele del torsolo, tagliatele a spicchi sottili e pesatene 350 g. Mettetele in una padella a fondo pesante, aggiungete un pizzico di sale e 60 g di zucchero, poi cuocetele per 5-8 minuti a fiamma bassa. Spegnete, unite 50 ml di grappa e frullate il tutto con un frullatore a immersione.
2 Fate ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda per 5 minuti; quindi strizzateli, uniteli alle pere frullate ancora calde e mescolate. Incorporate anche il cioccolato, tritato, mescolando con una frusta per farlo sciogliere bene. Fate raffreddare.
3 Montate la panna e amalgamatela al composto a base di pere e cioccolato. Versate la bavarese ottenuta in 6 formine individuali o in uno stampo grande in silicone e fatela rassodare in frigo per almeno 5-6 ore.
4 Dividete a metà le pere rimaste, privatele del torsolo, tagliatele a spicchi e irroratele con il succo del limone. Versate lo zucchero rimasto in una padella in acciaio o in alluminio, unite 5-6 cucchiai di acqua e fate caramellare leggermente lo zucchero (caramello chiaro); unite le pere, spolverizzatele con un pizzico di sale, saltatele per un paio di minuti; irroratele con la grappa rimasta,spegnete e lasciate raffreddare. Servite la bavarese con le pere saltate. A piacere completate con foglie di melissa o con fiori eduli.

wellcare.it

Trio Carbone

Pancia Piatta

Combatte il
GONFIORE
Anice Verde - Melissa - Finocchio

Favorisce la
DIGESTIONE
Finocchio - Melissa - Anice Verde

Riequilibra la
FLORA INTESTINALE
Bifidobacterium Breve - Lactobacillus Plantarum

Sgonfia pancia.



Triocarbone Pancia Piatta è il nuovo integratore alimentare a base di **enzimi**, **carbone** ed **estratti vegetali**, con **fermenti lattici** e **vitamine** del **gruppo B**. La particolare associazione di **enzimi** aiuta a favorire i processi digestivi e l'assorbimento dei nutrienti.
Gli estratti vegetali di **anice verde**, **melissa** e **finocchio** favoriscono la funzione digestiva e una regolare motilità intestinale, con eliminazione dei gas responsabili del gonfiore addominale.
I **fermenti lattici vivi** ad azione probiotica favoriscono l'equilibrio della flora batterica intestinale.

Triocarbone Pancia Piatta. Sgonfia pancia.

POOL PHARMA
Essere il tuo benessere.

www.poolpharma.it

#CUOREITALIANO
IN FARMACIA

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

NUOVO
DALLA RICERCA
"L'OROLOGIO DELLA NOTTE"

MELATONINA

L'ormone naturale che promuove il sonno favorendo un riposo di qualità.

Se avete difficoltà a prendere sonno e il riposo notturno fa a "pugni" con il vostro cuscino non preoccupatevi.
La ricerca scientifica ha individuato nella carenza di Melatonina, sostanza ormonale prodotta di notte da una ghiandola del cervello, una delle cause alla base di questo problema di cui soffre circa un terzo della popolazione italiana.
La vita stressante e le preoccupazioni di tutti i giorni, l'abuso di farmaci, la menopausa e per chi viaggia i continui cambi di fuso orario, sono alcune delle ragioni o stili di vita che sempre più frequentemente causano disordini nel ritmo sonno/veglia.
L'assunzione di 1 mg di Melatonina, meglio ancora se potenziata con estratti vegetali specifici, contribuisce alla riduzione del tempo richiesto per prendere sonno e, quando serve, ad alleviare gli effetti del jet-lag: non a caso è stato coniato un detto, ***"una bella dormita e sorridi alla vita"***.



Oggi in Farmacia c'è **Gold Melatonina**, Melatonina 1 mg in compresse a due strati effetto fast e slow release "rapido e lento rilascio".
L'originale formulazione è arricchita con estratti secchi di **Griffonia**, **Melissa** e **Avena**, utili per favorire il rilassamento, il benessere mentale e il normale tono dell'umore.

Gold Melatonina Affronta la vita con serenità.

Chiedi l'originale al Farmacista.
Notte dopo notte, **Gold Melatonina** ti aiuterà a riposare bene e a lasciarti alle spalle la sensazione di tensione dovuta alla stanchezza.

Fritto misto
ALLA MONFERRINA

DI ORIGINE CONTADINA, MA SONTUOSO, ANCORA OGGI È L'EMBLEMA DEL GODIMENTO GASTRONOMICO NEI GIORNI DI FESTA

di Paola Mancuso, in cucina Livia Sala, foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi



Il fritto monferrino è forse il più ricco tra quelli dell'Italia settentrionale, di carattere squisitamente conviviale, al quale da sempre viene affidato il compito di aprire sontuosamente il pasto delle grandi occasioni, in famiglia e nei banchetti collettivi. La varietà degli ingredienti, soprattutto nei decenni passati, è stata spesso forzata in modo a dir poco "fantasioso", con l'aggiunta di polpettine, ananas, pavesini farciti di cioccolato che poco avevano a che fare con la ricetta originaria. Che, al contrario, persegue un suo elegante equilibrio, come tutta l'autentica, sobria cucina monferrina.

È composto da una moltitudine di piccoli bocconi, almeno dieci-dodici tipi tra dolci e salati, a dimostrazione del gusto piemontese per l'agro-dolce. Un piatto impegnativo non tanto per la varietà degli ingredienti (sebbene alcuni non facilissimi da trovare), ma per la difficoltà di servirli tutti insieme e cotti a puntino, caldissimi e croccanti. Con un breve calcolo, se ci sono otto commensali e ciascuno si serve di due pezzi per qualità, significa friggere simultaneamente e servire tempestivamente almeno 160 pezzi.

Regola della *fricassà mescià* (il fritto misto) è infatti quella di venire gustata nella globalità di sapori e consistenze che si alternano al palato: il dolce del semolino (*friciolin*) e della mela stemperano la sapidità della salsiccia e all'amarognolo del fegato, mentre la morbidezza delle cervella fa da contrappunto alla croccantezza delle verdure e delle carote di contorno.

L'ampio utilizzo di frattaglie rivela che le origini del fritto misto risalgono alla tradizione contadina, quando ancora le famiglie allevavano animali che venivano poi macellati in casa e c'era la necessità di mangiarne rapidamente le parti più deperibili, perché nulla doveva andare sprecato. La ricetta più antica prevedeva infatti per la parte salata i soli avanzi di macellazione, il cosiddetto quinto quarto: *fricassà* bianca (frattaglie come cervella, e animelle) o *nèira* (fegato, polmoni).

A queste potevano essere aggiunti *batsoà* (piedini di maiale disossati), granelli (testicoli di vitello) e perfino rane, oltre alle verdure dell'orto. Altre aggiunte considerate ortodosse, anche se successive, che fanno perdere alla ricetta l'impronta prettamente "povera" sono carni bianche come vitello o petti di pollo, nonché specialità dolci del territorio come l'amaretto. Come sempre accade per i piatti di tradizione, della ricetta non esiste un'unica versione, ma c'è un'accademia – la Confraternita del Fritto misto alla monferrina, con sede a Crea – che ha messo a punto la ricetta della *fricia* (particolare versione del fritto misto) che si compone di nove tipologie tra carni e frattaglie, cinque parti dolci, più due accompagnamenti: carote al burro e *bagnèt verd* (salsa verde a base di prezzemolo, aglio e acciughe).



BERE GIUSTO

LA VARIETÀ E LA RICCHEZZA DEL FRITTO MISTO PIEMONTESE SI PRESTANO AD APPROCCI DIVERSI. IL TAGLIO MINUTO DELLE CARNI E IL CONTRIBUTO OFFERTO DALLE SENSAZIONI DOLCI CHE BILANCIANO GLI ASPETTI PIÙ RADICALI POSSONO FAR SPERIMENTARE IL RAFFINATO ASTI SPUMANTE TOSO IN VERSIONE SECCA, CHE SPOSA CON SUCCESSO LA FRAGRANZA E CROCCANTEZZA DELLA COTTURA E, GRAZIE ALL'AZIONE DEL PERLAGE CREMOSO, DONA UN SENSO DI RISTORO ALLA BOCCA. OPPURE, CI POSSIAMO INDIRIZZARE VERSO UN VINO ROSSO DAL CORPO MEDIO, CHE METTE A DISPOSIZIONE LA SUA CLASSICA MODALITÀ DI CONFRONTO SERRATO CON CIASCUN INGREDIENTE.

INTERVISTA



LA PAROLA ALL'ESPERTO
FRANCESCO VAUDANO È ALLA TERZA GENERAZIONE DELLA FAMIGLIA CHE DA OTTANT'ANNI GESTISCE LO STORICO GARIBALDI (ALBERGORISTORANTE GARIBALDI.IT), AFFIANCATO DAL PADRE BARTOLOMEO E DALLA MOGLIE ELISABETTA. PIATTO BANDIERA DEL LOCALE È IL FRITTO MISTO, PROPOSTO "ALLA VECCHIA MANIERA", SECONDO LA RICETTA DEI NONNI.

QUALI SONO GLI INGREDIENTI DEL VOSTRO FRITTO MISTO?
PER LA PARTE DOLCE, SEMOLINO, AMARETTO E MELA GIALLA. PER LA PARTE SALATA, BISTECCA DI CARNE BIANCA, SALSICCIA, FEGATO, FILONE, CERVELLA DI VITELLO, RANA E BATSUÀ, I PIEDINI DI MAIALE. A VOLTE AGGIUNGIAMO ANCHE BISTECCA DI AGNELLO E GRANELLE (TESTICOLI DI VITELLO), SECONDO DISPONIBILITÀ. IL TUTTO CON CON VERDURE DI STAGIONE COME IL FINOCCHIO, PER UN TOTALE DI ALMENO 10 TIPOLOGIE DI FRITTO, E CONTORNO DI CAROTE.

E GLI INGREDIENTI PER LA FRITTURA?
COME GRASSO DI FRITTURA UTILIZZIAMO OLIO DI SEMI DI ARACHIDE. PER L'IMPANATURA PANE FRESCO GRATTUGIATO MESCOLATO A SEMOLINO IN PARTI UGUALI. IL FEGATO E LA RANA, INVECE, VANNO SOLO INFARINATI. LE VERDURE SI POSSONO PRIMA PASTELLARE CON UN MIX DI FARINA, UOVA E PANGRATTATO.

SI PUÒ UTILIZZARE LA FRIGGITRICE ?
SÌ, CON L'ACCORTEZZA DI FRIGGERE UN INGREDIENTE ALLA VOLTA. FA L'ECCEZIONE IL FEGATO, CHE VA INVECE COTTO BREVEMENTE IN PADELLA.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

ALCUNI RISTORANTI DEL TERRITORIO CHE PREPARANO IL FRITTO MISTO. SI CONSIGLIA DI TELEFONARE PER VERIFICARE LA DISPONIBILITÀ DEL PIATTO, A VOLTE IN MENU SOLO IN ALCUNI GIORNI O SU PRENOTAZIONE.

GARIBALDI
Via Italia 1, Cisterna d'Asti (At), tel. 0141 979118-333
STORICO RISTORANTE FONDATO NEL 1875 DA UN EX GARIBALDINO. DAL 1939 È GUIDATO DALLA FAMIGLIA VAUDANO, CHE PROPONE PIATTI PIEMONTESI SECONDO LA TRADIZIONE DI FAMIGLIA : DAL FRITTO MISTO A PASTE, DOLCI E GELATI FATTI IN CASA.

IL RE D'EGLI IGNORANTI
Piazza Caduti 10, San Martino Alfieri (At), tel. 0141 1808081
OSTERIA CHE PROPONE, OLTRE AL FRITTO MISTO, TAJARIN, GNOCCHI CASERECCI AL CASTELROSSO, AGNOLOTTI AI TRE ARROSTI. PER SECONDO, GUANCIA DI MAIALE O SPIEDONE DI BUE GRASSO.

RISTORANTE DI CREA
Piazza Santuario 7, Serralunga di Crea (Al), tel. 0142 940108
NELL'AMBIENTE INCONTAMINATO DELLA RISERVA NATURALE DEL SACRO MONTE DI CREA, PATRIMONIO UNESCO, È SEDE DELL'ACCADEMIA DELLA FRICIA (FRITTO MISTO ALLA MONFERRINA, MUST DEL LOCALE). IN MENU, ANCHE VITELLO TONNATO, BATTUTA DI FASSONE, AGNOLOTTI ALLA MONFERRINA E TAJARIN CON 30 TUORLI.

DA ESTERINA
Via Roma 25, Baldissero Torinese (To), tel. 011 9431708
ELEGANTE RISTORANTE CON CUCINA CASALINGA PIEMONTESE. FIORE ALL'OCCHIELLO È IL FRITTO MISTO, CHE PER L'IMPANATURA UTILIZZA GRISSINI SBRICIOLATI: PER LA PARTE SALATA, FETTINA DI VITELLO, PETTO DI POLLO, SALSICCIA, CERVELLA, FILONE, GRANELLA, ANIMELLA, VERDURE DI STAGIONE; PER LA PARTE DOLCE, SEMOLINO NELLE VARIANTI ZABAIONE, CIOCCOLATO E FRUTTI DI BOSCO, AMARETTO, MELA.


1


2


3


4


5


6


7


8

FRITTO MISTO ALLA MONFERRINA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 20 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI

250 g di fegato di vitello a fettine – 250 g di cervella – 200 g di filoni di vitello – 250 g di animelle già spurgate – 250 g di salsiccia a nastro – 6-8 fettine di vitello – 8 carote medie – 2 mele renetta – 1/2 cavolfiore a cimette e/o 2 zucchine (facoltativi) – 6-8 amaretti morbidi – Marsala – 6 uova – farina – pangrattato – burro – sale
<u>per il semolino</u> 250 g di semolino – 1 l di latte – 60 g di zucchero – la scorza grattugiata di 1 limone

1 Portate a ebollizione il latte, unite il semolino, la scorza di limone e lo zucchero. Cuocete per circa 5 minuti, poi versatelo in un vassoio, stendetelo a 2 cm di spessore e livellatelo. Quando si sarà raffreddato completamente, tagliatelo a losanghe.
2 Intanto, sbollentate le cervella, le animelle e i filoni per 3-5 minuti, eliminate la membrana e riduceteli a tocchetti.
3 Raschiate le carote e tagliatele a rondelle. Sbollentate in acqua bollente salata il cavolfiore (o tagliate le zucchine a bastoncini).
4 Sbucciate le mele, eliminate il torsolo con l'apposito attrezzo e affettatele a rondelle.
5 Mettete sul fuoco 3 padelle di ferro e fatevi fondere abbondante burro. Passate nella farina, poi in 3 uova sbattute e quindi nel pangrattato questi ingredienti: gli amaretti bagnati nel Marsala, le losanghe di semolino, le rondelle di mela, le cimette di cavolfiore (o le zucchine) e fateli tutti dorare, nella stessa successione, nella prima padella.
6 Impanate (ancora in farina, le uova restanti sbattute e pangrattato) le fettine di vitello, le cervella, le animelle e i filoni. Fateli dorare separatamente nella seconda padella.
7 Nella terza padella, rosolate le rondelle di carota a crudo e scolatele.Nella stessa padella fate rosolare la salsiccia a tocchetti (senza panatura) e le fettine di fegato solo infarinate.
8 Scolate tutti gli ingredienti man mano su carta da cucina e salate solo alla fine. Trasferiteli in un piatto da portata caldo, divisi per tipologia. Servite immediatamente.



Ha uno spessore di soli cm 19 la cappa da parete Soft Slim, rivestita con l'innovativo materiale hi-tech Fenix® dall'aspetto setoso, idrorepellente, anti-impronta e facile da pulire. In bianco, grigio e nero, ha comandi touch, illuminazione a Led e classe energetica A (**Faber**, cm 80x48x19, € 1.200).

Cappe da cucina

SEMPRE PIÙ INTERCONNESSE, CAPACI DI LIBERARCI DALL'INQUINAMENTO INDOOR E DI INSERIRSI CON ELEGANZA IN AMBIENTI DIVERSI

a cura di Monica Pilotto, testo di Martina Liverani, ricetta di Claudia Compagni

Nelle case di una volta le cucine erano grandi e spaziose; eppure spesso si trovava sul muro una fessura che permetteva ai fumi di uscire in modo naturale. Un'intuizione semplice, che aiutava l'eliminazione dei cattivi odori e favoriva la salubrità all'ambiente. I primi a pensare a un'espulsione "forzata" e strutturale dei fumi furono gli Americani. Nel 1926 Theodore R.N. Gerdes depositò un brevetto di cappa per ventilazione da cucina. Due anni più tardi, Lloyd W. Ray ne presentava un altro relativo a un modello capace di aspirare i fumi, da sistemare sopra la stufa o la piastra per gli hamburger.

Per avere qualcosa di simile in Italia dobbiamo aspettare la fine degli anni Cinquanta. Sino ad allora, nelle nostre cucine si trovavano cappe a tiraggio naturale, ampie e in muratura, posizionate in corrispondenza dei fuochi, come naturale evoluzione dei camini. La prima cappa aspirante venne prodotta nel 1958 a Fabriano. Invenzione di Faber, azienda che in seguito ha dato origine al distretto marchigiano di produzione di cappe più importante al mondo. L'intuizione fu quella di inserire un motorino che aiutasse l'eleminazione dei fumi, così da rendere l'aria più pulita. Complici le dimensioni sempre più ridotte degli appartamenti, la cappa divenne ben presto un accessorio fondamentale in ogni cucina e ci si ingegnò affinché non si limitasse ad aspirare solo i cattivi odori, ma potesse inglobare anche altre funzioni.

cappe da living

Se la cucina comunica con la zona giorno, alla cappa va il compito di integrarsi bene con l'ambiente. In più, deve essere silenziosa e purificare l'aria con livelli minimi di consumo energetico

È degli anni Settanta il modello "Mille" (sempre di Faber) con radio incorporata, per cucinare a ritmo di rock o ispirati dalla musica classica. Sarà poi a metà anni Ottanta che il focolare domestico verrà accessoriato con la prima cappa a forma di camino. Nel corso del tempo la cappa diventa un elegante elemento di arredo e, oltre a migliorarne l'efficienza, la silenziosità e le prestazioni, si lavora per sfruttare la sua posizione dominante nello spazio cucina: magnetica oppure riscrivibile, con mensole per sistemarvi i libri di cucina o facente funzione di lampadario. Se necessario può anche scomparire, allineandosi alla profondità dei pensili o prendendo le sembianze di un quadro da parete. E all'opposto, può enfatizzare la sua presenza scenica con forme che fluttuano nell'aria e soluzioni di design pensate per abitazioni dove sempre più spesso la cucina comunica con il living. Ma non solo la cappa si fa bella, diventa anche intelligente: silenziosa e "smart", acquisisce numerose funzionalità integrate. Non si limita a estrarre cattivi odori o vapori fastidiosi: completa di sistema ionizzante, rigenera l'aria e rende più salubre la cucina, neutralizzando sostanze nocive come batteri, muffe, acari. Altamente performante, si dota di un sistema automatico innescato da sensori che rilevano la qualità dell'aria gestibile da remoto: temperatura, umidità, composti organici volatili sono sotto contollo. Lei sa cosa fare! Oggi che l'inquinamento "indoor" ci colpisce almeno quanto quello esterno, la cappa diventa un alleato fondamentale per la tutela della salute. In cucina, quando la cappa è in funzione, possiamo finalmente tirare un sospiro di sollievo.

BOCCONCINI DI CAMEMBERT FRITTO CON ANANAS CARAMELLATO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

250 g di camembert – **50 g di farina 00** – **2 uova** – **100 g di pangrattato** – **400 g di ananas** – **1 cucchiaio di miele di acacia** – **olio di arachide** – **1 peperoncino fresco piccante** – **10 g di burro**

1 Mettete il formaggio in freezer per 30 minuti. Intanto mondate l'ananas, tagliatelo in 4 spicchi nel senso della lunghezza, eliminate il torsolo e riducete gli spicchi a fette, sempre nel senso della lunghezza e dello spessore di 1 cm circa.
2 Sciogliete il burro in una padella antiaderente, unite il miele, l'ananas, il peperoncino mondato e tagliato a rondelle e cuocete su fiamma media finché l'ananas sarà caramellato.
3 Rompete le uova in un piatto fondo e sbattetele con una forchetta; versate la farina e il pangrattato in due piatti diversi. Levate il formaggio dal freezer, eliminate la carta e tagliatelo in 8 spicchi. Passateli nella farina, nelle uova e nel pangrattato e poi nuovamente nelle uova e nel pangrattato. Quindi friggeteli in abbondante olio ben caldo per 2-3 minuti, girandoli su tutti i lati, finché si sarà formata una crosticina dorata e croccante. Scolateli su carta per fritti, quindi serviteli con l'ananas caramellato.


Piatto Forme di Farina; americana Society Limonta. indirizzi a pagina 146

FELICE SCOCCIMARRO

utile e dilettevole
STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



Linee vintage per la cappa Deco Smart: proposta in sette colori, ha illuminazione a Led e tre velocità di aspirazione (cm 50x37x62,6h, € 695,40). **Franke**



Dotata di tecnologia 6° Senso e connessa con il piano cottura, la cappa W Collection purifica l'aria anche a fuochi spenti (prezzo dal rivenditore). **Whirlpool**



La cappa a isola è in acciaio inox anti impronte; ha luci a Led e 4 velocità di aspirazione da selezionare con la manopola centrale (€ 1.960). **KitchenAid**



Per i più estrosi in cucina, ecco la cappa DesignCreative: magnetica, riscrivibile, con mensola e sensore di qualità dell'aria, sempre connessa (€ 2.185 circa). **Neff**



Con una leggera rotazione dell'anello centrale si imposta il livello di potenza della cappa Wi-Fi, connessa con il piano cottura (prezzo dal rivenditore). **Bosch**



Design minimale per la cappa Bloom-S in vetro bianco, silenziosa anche alla massima velocità e con area aspirante a scomparsa (€ 1.397 circa). **Elica**



Dai comandi Touch Control si gestiscono tutte le impostazioni, compresi la funzione Breeze che rinfresca l'aria e la connessione cappa-piano (LFT 769 X, € 518). **Electrolux**

INTERVISTA



Serena Sorana

BRAND & COMMUNICATION MANAGER DI FABER CI DÀ QUALCHE CONSIGLIO E INFORMAZIONE IN PIÙ.

COME SI USA LA CAPPA?
È FONDAMENTALE ACCENDERLA QUALCHE MINUTO PRIMA DI COMINCIARE LA COTTURA E SPEGNERLA 5 MINUTI DOPO AVER TERMINATO. PER UN'ARIA PIÙ SANA È IMPORTANTE ANCHE LA MANUTENZIONE DEI FILTRI CHE, A SECONDA DEL MATERIALE, VANNO REGOLARMENTE LAVATI, SOSTITUITI O RIGENERATI.

QUALE CAPPA SCEGLIERE PER FORNELLI A GAS E INDUZIONE?
L'INDUZIONE TENDE A FORMARE UMIDITÀ E CONDENSA. PERCIÒ SUGGERISCO UNA CAPPA CON SISTEMA NO-DRIP CHE EVITA IL GOCCIOLIO. MENTRE PER I FORNELLI A GAS CONSIGLIO IL MODELLO CON SENSORE DI CALORE CHE ATTIVA AUTOMATICAMENTE LA CAPPA GIÀ ALLA TEMPERATURA DI 35°.

LA CAPPA DEL FUTURO?
SARÀ SEMPRE PIÙ SMART E INTERCONNESSA, IL CUORE PULSANTE DELLA CUCINA CON SENSORI CHE MONITORANO H 24 L'INQUINAMENTO DOMESTICO E REGOLANO L'ASPIRAZIONE. E MAGARI UN MONITOR TRASMETTE I TUTORIAL DI SALE&PEPE. NON È FANTASCENZA: LA NOSTRA CAPPA K-AIR VA IN QUESTA DIREZIONE.



non solo cappa

La struttura in acciaio inox a isola, di cm 180, è completa di ripiani in vetro fumé, ganci per gli utensili, mensola porta spezie, luce a Led, sistema di prese elettriche e porte Usb, supporto tablet e area per le erbe aromatiche (€ 3.858 circa). **Falmec**

Le peverade

SALSE GOLOSE, PUNGENTI, DI LUNGA TRADIZIONE. ACCOMPAGNANO (E CONTENGONO) CARNI DI GUSTO ROBUSTO E SI PRESTANO ANCHE PER DECLINAZIONI INSOLITE

a cura di Cristiana Cassé, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda





Poivrade di selvaggina

1 Pulite e tritate 1 carota e 1 cipolla. Rosolate 350 g di cervo o capriolo a pezzetti in 3 cucchiai d'olio. Unite 15 g di burro, il trito di verdure, timo, alloro e 5 grani di pepe pestati.
2 Unite 2 cucchiai di aceto e 1 di farina e cuocete per 5 minuti. Aggiungete 75 ml di vino rosso, 300 ml di brodo di carne, 300 ml di acqua e 2 bacche di ginepro e cuocete per 45 minuti.
3 Passate al passaverdure. Tradizionalmente si serve con arrosti o filetto battuto di selvaggina. È ottima pure su tournedos di maiale e crostoni agliati.

Peverada di fegatini

1 Lavate e asciugate 3 acciughe sotto sale, poi tritatele con 1 spicchio d'aglio e abbondante prezzemolo. Impastate il mix con 120 g di soppressa sbriciolata.
2 Scaldate 6 cucchiai di olio e rosolatevi il composto. Unite 120 g di fegatini di pollo tritati, pepate abbondantemente e salate.
3 Cuocete per 15 minuti unendo 2 bicchieri di vino bianco, poco per volta. Aggiungete 2 cucchiai di succo di limone e spegnete il fuoco. Questa salsa accompagna solitamente i volatili arrosto (di corte o cacciagione). Può condire splendidamente purè, polenta bianca e risotti.





Pearà

1 Sciogliete 80 g di burro in un tegame, unite 100 g di midollo di manzo a pezzi e fatelo disfare.
2 Unite 2 cucchiai di pangrattato: aspettate che assorba l'intingolo e poi aggiungete brodo finché tutto il fondo sarà assorbito.
3 Continuate la cottura per 30 minuti versando brodo di carne caldo, poco per volta, per legare la salsa ed evitare che si asciughi (1/2 litro in tutto); pepate abbondantemente e salate.
La pearà è tipica con tutti i bolliti di carne rossa o bianca. È da provare con verdure in pinzimonio o sott'aceto e con topinambur o sedano rapa bolliti.

Petto d'anatra con peverada di fegatini

1 Fiammeggiate la pelle di 2 petti d'anatra per eliminare l'eventuale piumaggio residuo, strofinatela con 1/2 limone, quindi incidetela con tagli incrociati.
2 Scaldate un noce di burro con un filo d'olio in una padella antiaderente che possa andare in forno e rosolatevi i petti 4 minuti per lato, partendo da quello della pelle: in cottura aggiungete 2 pezzi di scorza di limone e un po' di salvia. Salate e infornate a 180° per 10 minuti (15 minuti se i petti sono particolarmente grossi). Spegnete il forno, avvolgete ciascun petto in un foglio di alluminio e metteteli di nuovo in forno a riposare per qualche minuto. Riduceteli in scaloppe tenendo il coltello in diagonale e servitele con accanto la peverada di fegatini.


1 2


1 2

Cervo arrosto con poivrade di selvaggina

1 Chiedete al macellaio di ridurre una noce di cervo di 750-800 g in una grossa fetta. Tagliate a tocchetti 100 g di pancetta, sistemateli sulla fetta e richiudete la fetta, legandola con qualche giro di spago, salatela e pepatela.
2 Rosolate l'arrosto con un filo d'olio in una pirofila che possa andare in forno. Aggiungete 2 rametti di rosmarino e infornate in modalità statica a 180° per 90 minuti (oppure a 160° 3 ore per assicurarsi una carne tenerissima): se avete un termometro da cucina, verificate che la carne abbia raggiunto gli 80° al cuore. Se il fondo si asciuga troppo, bagnate con poco vino. Lasciate riposare l'arrosto in forno spento per 10 minuti, affettatelo e nappatelo con la poivrade di selvaggina.

Bollito di manzo con pearà

1 Pulite 1 cipolla e 2 spicchi d'aglio, lavate 1 costa di sedano e 1 ciuffo di prezzemolo. Metteteli in una capace pentola colma d'acqua con qualche grano di pepe e portate a bollore. Unite 1 kg di cappello del prete e cuocete coperto per 1 ora e 20 minuti a fuoco medio-basso.
2 Intanto, sbucciate 4 patate medie, togliete la scorza a 1/2 sedano rapa e raschiate 2 carote. Lavate le verdure e tagliate il sedano rapa in grossi pezzi e le carote a metà nel senso della lunghezza. Trascorso il tempo di cottura della carne, salate il brodo, unite gli ortaggi e cuocete per altri 35-40 minuti, sempre con il coperchio. Lasciate riposare il bollito nel brodo per 10 minuti, poi sgocciolatelo e servitelo a fette con le verdure e la salsa pearà a parte.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE


1 2

nel nome del pepe

PEVER O PEAR NEI DIALETTI DEL NORD DELLO STIVALE, POIVRE IN FRANCESE. LA SPEZIE PUNGENTE PER ECCELLENZA DÀ IL NOME A UNA CATEGORIA DI SALSE, TIPICHE NELL'ITALIA SETTENTRINALE E OLTRALPE. SIMILI TRA LORO PER CONTENUTO E DESTINAZIONE, PREVEDONO LA PRESENZA COSPICUA DEL PEPE E UNA BASE DI CARNE O FRATTAGLIE, PER POI ANDARE A CONDIRE PIATTI DI MANZO, VOLATILI E SELVAGGINA. SI TRATTA DI INTINGOLI ANTICHI, DI ORIGINE RURALE, CHE ANDAVANO A INSAPORIRE GLI ARROSTI E I BOLLITI DELLA DOMENICA. IN PARTICOLARE, LA PEARÀ È VICENTINA, LA PEVERDA È DIFFUSA IN TUTTO IL VENETO E PARTE DEL TRENTINO, LA POIVRADE È FRANCESE. UN TEMPO ERA D'USO INVASARLE ANCORA BOLLENTI E TENERLE PRONTE IN DISPENSA (1-2 MESI). UNA TRADIZIONE INVERNALE DA IMITARE...



Ciotole e piatto ovale sulla destra Francesca Reitano. In tutto il servizio: pentole Tescoma, coltelli Fiskars. Indirizzi a pagina 146

NEL PROSSIMO NUMERO: LE SALSE DI FRUTTA

se il cibo cambia la terra

BUONE AZIONI PER VIVERE MEGLIO

di Silvia Bombelli

MANIFESTAZIONI

ECOMONDO

Tutte le novità in materia di efficienza e sostenibilità sono in mostra a Ecomondo. Bonifiche del suolo, riqualificazione dei terreni, depurazione idrica e tutto quello che riguarda l'agricoltura intelligente con monitoraggio di aria, acqua e suolo. Dal 3 al 6 novembre a Rimini (ecomondo.com)



Alto Adige

Vignaioli ecologisti

I produttori vinicoli altoatesini hanno stilato l'Agenda 2030, un programma per la graduale trasformazione del settore in chiave ecologista. Per salvaguardare il suolo, per esempio, passeranno alla concimazione organica, i contenitori monouso in plastica e saranno sostituiti con quelli biodegradabili e per i trattamenti fitosanitari è previsto un protocollo rigido con abolizione entro il 2023 degli erbicidi sintetici (vinialtoadige.com).











Coltiviamo

CON "DOLCEZZA" E PASSIONE

Forse non tutti sanno che tra le eccellenze italiane c'è la barbabietola da zucchero, coltura poco mediatica ma fondamentale per l'economia e la sostenibilità agricola. Basti pensare che Coprob, la cooperativa che riunisce le 7mila aziende agricole di Italia Zuccheri, coltiva 30mila ettari soddisfacendo il 15% del fabbisogno nazionale (1,7 tonnellate annue). Per la produzione dello zucchero 100% italiano a filiera garantita (ultimo nato il *Nostrano* grezzo, anche in versione biologica), poi, ai lavoratori è riconosciuta un'equa retribuzione, sostegno e consulenza tecnologica in tutte le fasi della lavorazione. Perché tra i fiori all'occhiello della bieticoltura tricolore c'è anche l'utilizzo di nuovi sistemi di rilevamento per ottimizzare il raccolto assecondando i ritmi della natura, rendendo l'attività ancora più "verde". A bassa emissione di gas serra e supernutriente per i campi, in cui rilascia preziose sostanze organiche e minerali, la nostra bieticoltura è un toccasana per la terra e per la tavola (coprob.com).



NUOVE SCELTE

alimenti sostenibili

Per scoprire i nuovi stili di vita e di consumo degli italiani si può scaricare il nuovissimo Rapporto Coop 2020, uno studio a 360° su desideri, paure e obiettivi per il futuro. Sul fronte enogastronomico la tendenza verso prodotti genuini, possibilmente italiani e sani e in netto aumento e il 27% degli intervistati sceglie ancora più di prima prodotti ecofriendly (italiani.coop)



CHEF CONTRO LA FAME

MENU SOLIDALI

Torna l'iniziativa Ristoratori contro la fame che fino al 31 dicembre, coinvolgerà cuochi e clienti in una raccolta benefica a sostegno dei bambini malnutriti. Sino ad oggi hanno partecipato 700 locali (350mila euro raccolti). Il cliente di un ristorante solidale può donare 2 euro per un piatto e 50 centesimi per una pizza (ristoranticontrolafame.it).

sale&pepe shopping



Appenzeller®

L'Appenzeller® è un formaggio a pasta semidura che deve il suo sapore aromatico e fruttato alle erbe impiegate durante la stagionatura la cui composizione è il segreto gelosamente conservato da 700 anni. Non è un segreto, invece, l'impiego di latte fresco crudo usato nella lavorazione di questo eccellente formaggio svizzero. Le vere forme di Appenzeller® sono certificate dal marchio.



Molino Rossetto in brik

Le farine in brik di Molino Rossetto, preparate con i migliori grani, assicurano una qualità unica e altissime prestazioni. Il brik è infatti un packaging pratico e sostenibile, consente di utilizzare la farina in modo efficiente e si richiude facilmente. Il contenitore è in carta FSC, ovvero proveniente da foreste gestite in maniera responsabile, ed il tappo dosatore in PE Green.



Mozzarella Fior di Latte ciuffo

Brimi presenta la Mozzarella Fior di Latte ciuffo da 200 grammi. Dal gusto delicato e dalla consistenza morbida e succosa, è perfetta gustata al naturale, ma anche come ingrediente in tante gustose ricette. La Mozzarella Fior di Latte ciuffo di Brimi è realizzata con il purissimo latte 100% dell'Alto Adige senza OGM proveniente dai piccoli e incontaminati masi di montagna altoatesini.



Probios Senza Zucchero

La linea Probios Senza Zucchero è realizzata con un dolcificante del tutto naturale, l'eritritolo biologico al 100%. Si tratta di una sostanza naturale estratta dal mais con un processo di fermentazione simile a quello della maturazione della frutta. La nuova gamma è molto ampia: dai biscotti al thé alla Crema cacao e nocciole.



Pane Azzimo Náttúra

Náttúra propone una valida alternativa al pane: è il Pane Azzimo, 100% vegetale, preparato secondo l'originale tradizione religiosa ebraica. L'impasto deve contenere solo farina e acqua e la lavorazione deve seguire precise norme. Il Pane Azzimo Morbido Náttúra è senza lievito, senza sale aggiunto e con pochi grassi saturi. Disponibile anche nella versione Integrale.



Zafferano Leprotto Bio

Lo Zafferano Leprotto Bio è uno zafferano biologico realizzato con la stessa passione ed attenzione alla qualità che contraddistinguono dal 1963 lo Zafferano Leprotto. Zafferano Leprotto Bio è il risultato delle migliori coltivazioni di zafferano da agricoltura biologica, un percorso di eccellenza lungo tutta la filiera che garantisce al consumatore uno zafferano gustoso e naturale.



Pasta sfoglia di Koch

La pasta sfoglia surgelata già stesa e pronta all'uso di Koch, viene realizzata con ingredienti di prima qualità senza l'aggiunta di additivi e conservanti. Si presenta friabile e croccante ed è l'ingrediente indispensabile per la preparazione di molte pietanze dolci e salate.



Tomino del Boscaiolo®

Latte 100% piemontese, ricetta tradizionale e genuinità: sono questi gli ingredienti che rendono il Tomino del Boscaiolo® Longo un formaggio unico, che racchiude l'essenza della tradizione casearia Piemontese. Perfetto da far sfrigolare in padella, squisito alla piastra.



Tebaldo Marche I.G.P. Bianco

Il Tebaldo Marche I.G.P. Bianco prodotto dall'azienda vitivinicola Ciù Ciù di Offida (AP) è un vino biologico che miscela con particolare cura uve Chardonnay con aggiunta di Pinot Grigio e Sauvignon. Il Tebaldo, dal colore paglierino con toni ramati, si presenta fragrante, morbido e con retrogusto leggermente amarognolo. Perfetto con piatti di pesce, formaggi e pietanze a base di carni bianche.



Fette biscottate ai grani antichi

Ottime per una prima colazione sana e nutriente sono le nuove Fette biscottate ai grani antichi di Baule Volante realizzate con una particolare semola di grano duro. La scelta dei grani antichi contribuisce alla salvaguardia della biodiversità e del patrimonio storico e culturale a cui questi cereali sono profondamente legati.



Irresistibili Snack Citterio

I prodotti della linea degli Irresistibili Snack associano gusto e praticità di consumo. Infatti, si possono portare sempre con sé grazie alla possibilità di conservarsi a temperatura ambiente. Disponibili nelle varianti: bastoncini di salame, salamini con grissini, salame e taralli e petali di carne bovina e frutta secca.



Novità Fior di Loto

Nuova confezione multipack per i Triangoli di mais e i Triangoli di mais e legumi Biocroc: due proposte sfiziose e vegan, perfette per un sano snack on-the-go, in una nuova conveniente confezione-famiglia che consente di mantenere a lungo la freschezza del prodotto. Senza lievito, senza glutine e non fritti.



Linea yogurt

Per il suo 55esimo compleanno, l'azienda di Bolzano Stuffer ridisegna la gamma dei suoi yogurt evidenziando il colore aziendale - il blu - e sottolineando l'anno di fondazione con "since 1965". La chiave del successo dell'azienda bolzanina è quella di offrire prodotti innovativi, capaci di coniugare gusto e qualità.



Sughi Fumaiolo

Dall'incontro tra qualità, gusto e tradizione nascono i sughi Fumaiolo. Disponibili in varianti di carne, vegetariane e vegane, sono realizzati con i migliori ingredienti biologici di origine italiana, raccolti e lavorati per conservarne tutto il sapore, il profumo e le proprietà nutritive. I sughi rossi sono adatti anche alla cucina vegana perché preparati solo con ingredienti vegetali.



Tostallegri Biscopan

Croccanti e gustosi, i Tostallegri sono realizzati con la Farina Intera®, l'unica farina bianca che conserva le parti nobili del chicco mantenendo attive le fibre alimentari. L'olio extravergine di oliva, la lunga lievitazione naturale con lievito madre e la cottura al forno, garantiscono un prodotto fragrante e genuino. Da oggi anche in versione multipack.



Consorzio Tutela Taleggio

Il Consorzio di Tutela del Taleggio, formaggio DOP lombardo ed eccellenza gastronomica italiana, nel massimo rispetto di tutte le attenzioni sanitarie, continua a lavorare per assicurare al consumatore finale un Taleggio garantito, controllato e di alta qualità. Le oltre 600 aziende agricole di filiera producono circa 700.000 chilogrammi di taleggio al mese pari a 320.000 forme di formaggio.



Speck Alto Adige IGP

Versatile e ricco di principi nutrizionali importanti, lo Speck Alto Adige IGP è tra i salumi più amati. Il suo gusto inconfondibile, leggermente speziato e affumicato, si deve alle sue origini altoatesine e a processi di lavorazione perfezionati in secoli di tradizioni. È il suo sapore unico a renderlo l'elemento aggiunto ideale di tante preparazioni.



Passata vellutata biologica

La Passata vellutata biologica Alce Nero è realizzata con pomodori italiani, coltivati nei campi dell'Emilia Romagna e raccolti al giusto grado di maturazione. Senza sale aggiunto e senza additivi, questa Passata è caratterizzata da una consistenza più fine rispetto a quella classica e lavorata in modo da preservare gusto, profumi e proprietà nutrizionali.



FÉNOT / SAVEURS

nel numero di dicembre

La dolce magia del **NATALE** inizia con qualche settimana di anticipo, quando si confezionano i **REGALI** più belli: una ghirlanda da appendere, un **PANE** insolito da assaggiare... E poi i piatti: profumate **INSALATE** di agrumi, **RAVIOLI** di tradizione, **ARROSTI** magnifici con un ghiotto apparato di salsine e contorni, **DESSERT** da favola appena usciti dal **BOSCO**... Il piacere soave delle feste è questo e tanto altro.

in edicola dal 24 novembre

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

novembre 2020

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Barbara Galli CAPOREDATTORE - barbara.galli@stileitaliaedizioni.it
Silvano Vavassori CAPOREDATTORE - silvano.vavassori@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Alessandro Gnocchi CAPOSERVIZIO - alessandro.gnocchi@stileitaliaedizioni.it
Barbara Roncarolo CAPOSERVIZIO WEB - berbara.roncarolo@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Susanna Meregalli - susanna meregalli@stileitaliaedizioni.it
Silvia Tatozzi - silvia.tatozzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it
Patrizia Zanette - patrizia.zanette@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
Paolo Riosa RICERCA FOTOGRAFICA - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO: Stefania Aledi, Alkémia, Alessandra Avallone, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Emanuela De Santis, Ernesto Fagiani,Luisa Gardiman, Luca Iaccarino, Riccardo Lagorio, Maurizio Lodi, Martina Liverani, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Antonella Pavanello, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Stefano Scatà, Felice Scoccimarro, Enrico Saravalle, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Michele Tabozzi, Francesca Tagliabue

SOCIETÀ EDITRICE:Stile Italia Edizioni Srl - Via Vittor Pisani, 28, 20124 – Milano (MI)
Amministratore Delegato: Piergiorgio Bonometti
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A - Palazzo Cellini - Milano Due - 20090 Segrate - Telefono 02/210252259 - Email contatti@mediamond.it

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1 - 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante de Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 - 20124 Milano.



Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 8677 del 25 maggio 2020

indirizzi
NOVEMBRE 2020

- 100FA, 100fa.it
- ALESSI, alessi.com
- ALGRANTI LAB, algrantilab.it
- ARNABOLDI MARMI, arnaboldimarmi.it
- ARTE NEL POZZO, artenelpozzo.it
- ASA SELECTION, distr. da Merito, merito.it
- BLOOMINGVILLE, bloomingville.com
- BOSCH, bosch-home.com
- C&C MILANO, cec-milano.com
- CARGO MILANO, cargomilano.it
- CECERAMIC, ceceramic.it
- CERAMICA LAESSE, laesseceramica.it
- D&M DEPOT, dm-deco.com
- ELECTROLUX, electrolux.it
- ELICA, elica.com
- FABER, faberspa.com
- FALMEC, falmec.it
- FIORIRÀ UN GIARDINO, fioriraungiardino.com
- FISKARS, fiskars.it
- FORME DI FARINA, sarafarina.com
- FORNACE CURTI, fornacecurti.it
- FRANCESCA REITANO CERAMICHE, francescareitano.com
- FRANKE, franke.com
- JARS CERAMISTES, jarsceramistes.com
- KITCHENAID, kitchenaid.it
- L'OFFICINA DELLA CERAMICA, lofficinadellaceramica.it
- LE CREUSET, lecreuset.it
- LENE BJERRE, lenebjerre.com
- MEPRA, mepra.it
- NEFF, neff-home.com
- ONCE MILANO, oncemilano.com
- PORCELAINGRES, porcelaingres.it
- RIVADOSSI SANDRO, rivadossi.it
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
- STAUB staub-online.com
- TESCOMA, tescomaonline.com
- WHIRLPOOL, whirlpool.it





Cioccolato Emilia
Libera la tua creatività



Da un blocco di cioccolato fondente extra Emilia può nascere qualsiasi capolavoro. Perché da sempre è l'ingrediente ideale che apre mille possibilità alla tua voglia di creare dolci e ricette al cioccolato.
Anche ***dolcemente bianco*** *e* ***fondente 70% extra.***







CREMA FONDENTE

SENZA GLUTINE
SENZA OLIO DI PALMA



Seguici su - Follow us on
cioccolatoemiliazaini





cioccolatoemilia.it